ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ

КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА.

СОСТАВЛЕНО ПРЕПОДАВАТЕЛЬНИЦЕЙ ПОВАРСКАГО ИСКУССТВА ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ

П. П. Александровой-Игнатьевой.

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ и ДЛЯ САМООБУЧЕНІЯ

СЪ 108 РИСУНКАМИ

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО

КУРСА МЯСОВѢДѢНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ

М. А. ИГНАТЬЕВА

Е

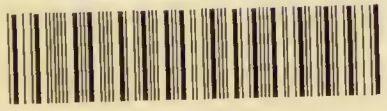
ь.

. Остр., 5 лин., 28

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark: Cookery D ALE

Special Collections



30106016071762

LEEDS RUSSIAN ARCHIVE

3506

ОГЛАВЛЕНІЕ СТАТЕЙ.

СТРАН.

От автора III

ОБЩІЯ СТАТЬИ:

1) Основные способы приготовленія бульона и его разновидности 1— 21
2) Общія правила приготовленія суповъ пюре . . . . 22— 28
3) Общія правила для приготовленія русскихъ и франц. суповъ 28— 30
4) Основные способы приготовленія мяса домашнихъ убойныхъ животныхъ . . . . 31— 46
5) Общія правила относительно выбора и способовъ приготовленія птицы и дичи . . . . 47— 62
6) Общія правила относительно выбора и приготовленія рыбы . 63— 74
7) Общія правила приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ 75— 82
8) Общія правила приготовленія соусовъ . . . . 82— 97
9) Общія правила и указанія относительно приготовленія холодныхъ блюдъ . . . . 98—100
10) Общія правила для приготовленія сладкихъ блюдъ . . . . 101—107
11) Общія правила для приготовленія тѣста . . . . 107—109
12) Терминологія кухни . . . . 129—132
13) Обѣды русской кухни . . . . 133—344
14) Обѣды французской кухни . . . . 345—506
15) Постные обѣды . . . . 507—536
16) Холодныя закуски . . . . 537—578
17) Горячія закуски . . . . 579—602
18) Антреме изъ живности и зелени . . . . 603—620
19) Различныя блюда, не вошедшія въ составъ обѣдовъ . . . . 621—667
20) Отдѣлъ домашнихъ печеній . . . . 668—710
21) Домашнія заготовки въ прокъ . . . . 711—749
22) Сезонные продукты на рынкѣ . . . . 750—775
23) Посуда, необходимая на кухнѣ . . . . 776—786
24) Краткій популярный курсъ мясовѣдѣнія . . . . 787—924

Отъ автора.

Выпуская въ свѣтъ настоящее изданіе—«Практическія основы кулинарнаго искусства», я считаю необходимымъ предупредить читателей, что не имѣю въ виду предлагать имъ справочную поваренную книгу, какихъ у насъ много, а разсчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкамъ самообученіе въ дѣлѣ кулинарнаго искусства, въ особенности тѣмъ изъ хозяекъ, которыя по какой-либо причинѣ не могутъ пройти систематическій курсъ въ кулинарныхъ школахъ.

Для ученицъ же кулинарныхъ школъ, какъ интеллигентныхъ хозяекъ, такъ и простыхъ, полуграмотныхъ кухарокъ, эта книга удобна тѣмъ, что содержитъ въ себѣ весь курсъ, который проходится въ школѣ, и, слѣдовательно, ученицы могутъ не тратить время на веденіе записокъ, а употреблять его на практическія занятія. Вотъ главная цѣль этого изданія.

Нужно ли говорить о томъ, что за послѣднее время у насъ, въ Россіи, появилась такая масса поваренныхъ книгъ, что не знаешь, которой изъ нихъ отдать предпочтеніе. Всѣ онѣ содержатъ въ себѣ сотни рецептовъ различныхъ суповъ, жаркихъ и проч. блюдъ.

Иныя содержатъ въ себѣ рецепты простого домашняго стола, другія же наполнены рецептами французской кухни. Нѣкоторыя изъ нихъ — лучшія — могутъ быть полезны какъ справочныя книги для опытныхъ хозяекъ и умѣлыхъ поварихъ, а такія изданія, какъ «Альманахъ гастрономовъ» Радецкаго, Гуфе, Каремъ (въ переводѣ), могутъ служить справочной книгой и для пова-

ровъ-спеціалистовъ. Но ни одна изъ этихъ книгъ не можетъ служить руководствомъ для самообученія неопытныхъ, молодыхъ хозяекъ и начинающихъ кухарокъ, такъ какъ ни одна книга не даетъ общихъ, основныхъ правилъ, какъ это принято въ другихъ техническихъ учебникахъ, и не засталяетъ хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться къ дѣлу и шагъ за шагомъ слѣдить за своими дѣйствіями въ кухнѣ. Вотъ это-то и служитъ главнымъ препятствіемъ къ тому, что блюдо не удается, провизія портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всѣхъ поваренныхъ книгахъ указывается только пропорція (вѣсъ) продуктовъ, входящихъ въ составъ каждаго блюда, и затѣмъ слѣдуетъ краткое изложеніе самаго приготовленія или, какъ принято называть, «рецептъ». Между тѣмъ, не указывается самаго важнаго, а именно, почему, приготовляя извѣстно блюдо, необходимо примѣнять тотъ, а не другой пріемъ, и что можетъ случиться, если дѣйствіе произведено неправильно, а также—какъ нужно поступать въ тѣхъ случаяхъ, когда блюдо испорчено, т.-е. не имѣетъ должнаго вкуса или вида, т.-е. какъ можно исправить его.

Возьмемъ для примѣра хотя соусъ провансаль, который такъ часто не удается. Во всѣхъ поваренныхъ книгахъ рецептъ этого соуса почти одинаковъ, и вездѣ говорится, что нужно мѣшать соусъ въ одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мѣшать въ разныя стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка никогда не видавшая на практикѣ приготовленія этого соуса, начинаетъ дѣлать его по указанному рецепту, машинально вертитъ лопаткой въ одну сторону, а иногда повернетъ и въ другую, совершенно не придавая этому значенія, вливаетъ масло то быстро, то медленно, и въ результатѣ соусъ отскакиваетъ — становится жидкимъ, и она не умѣетъ исправить его; провизія испорчена и выбрасывается вонъ.

Другое дѣло, если хозяйка или кухарка знаетъ, почему должно дѣлать такъ, а не иначе; она чувствуетъ себя болѣе увѣренною въ работѣ, а если въ случаѣ и сдѣлаетъ ошибку, то сумѣетъ исправить ее, не выбрасывая матеріала. Вообще, неумѣлое обращеніе съ продуктами и порча ихъ ведетъ на только къ ущербу финансовыхъ разсчетовъ (обѣдъ обходится дороже, чѣмъ слѣ-

дуетъ), но и отзывается на здоровьѣ лицъ, потребляющихъ неправильно приготовленныя блюда.

Во избѣжаніе всѣхъ подобныхъ ошибокъ и недоразумѣній въ дѣлѣ приготовленія кушаній въ настоящемъ учебникѣ почти къ каждому блюду помѣщены «*объясненія и примѣчанія*». Поэтому мы совѣтуемъ хозяйкамъ и кухаркамъ обращать вниманіе не только на самый способъ приготовленія даннаго блюда, но и на всѣ эти объясненія и примѣчанія, которыя относятся къ нему. Только поступая такимъ образомъ, онѣ могутъ извлечь пользу изъ данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицамъ же, которыя не желаютъ внимательно относиться къ дѣлу или думаютъ обращаться съ этою книгою, какъ съ справочнымъ указателемъ, лучше совсѣмъ не покупать ее, такъ какъ она не можетъ быть для нихъ полезна.

Помимо упомянутыхъ *объясненій и примѣчаній*, которыя относятся къ каждому отдѣльному блюду, самую главную и существенную часть книги составляютъ *общія статьи* или общія основныя правила приготовленій извѣстнаго разряда блюдъ, какъ-то: бульоновъ, суповъ-пюре, мяса, птицы, рыбы, тѣста, соусовъ и проч. Эти общія статьи не только облегчаютъ самообученіе, но и значительно сокращаютъ прохожденіе курса кулинарнаго искусства въ школахъ. Такъ, напримѣръ, если хозяйка или кухарка выучитъ хорошо только основные способы приготовленія мяса и будетъ знать характерныя особенности каждаго способа, т.-е. не будетъ смѣшивать варку съ припусканіемъ или жареніе съ тушеніемъ, то ей не нужно заучивать сотни различныхъ жаркихъ, такъ какъ способы приготовленія ихъ останутся тѣ же, а названія только зависятъ отъ тѣхъ соусовъ и гарнировъ, съ которыми жаркое подается — филе де-бефъ а-ля жардиньеръ, а-ля финансьеръ, а-ля годаръ и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношенію суповъ-пюре, соусовъ, тѣста, рыбы, птицы и проч.

Въ виду всего этого, также предлагаю хозяйкамъ отнестись съ должнымъ вниманіемъ къ общимъ статьямъ и не браться, напримѣръ, за приготовленіе холодной рыбы, когда не знаютъ общія правила чистки и варки ея. Прежде непремѣнно слѣдуетъ прочесть эти правила, а потомъ уже приготовлять рыбу по указанному рецепту. И такъ нужно поступать съ каждымъ блюдомъ.

Благодаря такой системѣ, хозяйки, учащіяся въ школѣ, которыя примѣняютъ свои знанія, потомъ у себя дома, для собственнаго хозяйства, проходятъ курсъ въ три мѣсяца; кухарки за повара, смотря по ихъ знаніямъ, съ которыми онѣ поступаютъ: не менѣе трехъ мѣсяцевъ, даже умѣющія хорошо готовить; завѣдующія хозяйствами общественныхъ учрежденій и частныхъ домовъ не менѣе 6 мѣсяцевъ, а учительницы, для вновь открывающихся кулинарныхъ школъ, въ другихъ городахъ—не менѣе года. Между тѣмъ, какъ всѣмъ извѣстно, повара-спеціалисты, начиная отъ посредственныхъ и порядочныхъ и до знаменитостей въ своемъ дѣлѣ, учатся въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ; точно также, какъ и всякая, хотя немного свѣдущая кухарка (не учившаяся въ школѣ) достигаетъ необходимыхъ знаній не ранѣе, какъ въ 4—5 лѣтъ. Объясняется это тѣмъ, что повара и кухарки пріобрѣтаютъ свои знанія только эмпирически, путемъ практики и опыта, безъ всякихъ систематическихъ объясненій со стороны своихъ учителей-поваровъ.

Мальчику, отданному въ ученіе на кухню къ повару, послѣдній не преподаетъ въ системѣ общихъ правилъ приготовленія мяса, рыбы и проч. и не объясняетъ, почему нужно дѣлать извѣстное блюдо такъ, а не иначе, а показываетъ только самую технику приготовленія, предоставляя ученику самому добиваться правильнаго исполненія извѣстныхъ техническихъ пріемовъ. Если же ученикъ испортитъ блюдо, то ему не объясняютъ, почему оно у него не вышло, а наоборотъ, примѣняются строгія мѣры для полученія желаемаго результата.

Вслѣдствіе такого неумѣлаго обученія, въ поварахъ очень развита скрытность, т.-е. если какой-нибудь изъ нихъ умѣетъ особенно вкусно и лучше другихъ приготовлять извѣстное блюдо, то онъ никогда не подѣлится своимъ секретомъ съ товарищемъ. И это очень понятно, такъ какъ пріобрѣтеніе этихъ знаній достигается съ большимъ трудомъ и поэтому каждый хранитъ ихъ про себя.

Среди многихъ представителей кулинарнаго искусства (даже иностранцевъ), съ которыми мнѣ приходилось работать (преподавать) въ школѣ, я замѣчала эту особенность, и только единственный изъ нихъ, мой учитель Ф. А. Зеестъ, не придерживается подобныхъ убѣжденій и всѣ свои знанія старается сдѣлать достояніемъ общества.

Благодаря такому, въ высшей степени симпатичному отношенію Ф. А. Зееста къ вновь начинающемуся дѣлу развитія кулинарнаго искусства въ Россіи, я сама пріобрѣла всѣ эти знанія, которыми, въ свою очередь, считаю долгомъ подѣлиться со всѣми интересующимися кулинарнымъ искусствомъ. При всемъ томъ я далека отъ мысли, что моя книга можетъ служить руководствомъ для спеціалистовъ этого дѣла, наоборотъ, повторяю, она можетъ быть полезна только хозяйкамъ, экономкамъ, кухаркамъ и учительницамъ кулинарнаго дѣла. Изложенные въ этой книгѣ способы приготовленія различныхъ блюдъ примѣнимы какъ для средняго, такъ и для богатаго стола, но, конечно, они отличаются отъ способовъ приготовленія на дворцовыхъ кухняхъ, гдѣ и провизія берется совершенно другая, и рукъ рабочихъ больше, и самая подача блюдъ болѣе роскошна, а, слѣдовательно, и самыя блюда требуютъ болѣе тонкой, изящной работы. Но разница, главнымъ образомъ, заключается въ украшеніи и гарнировкѣ блюдъ, основы же приготовленія всегда остаются тѣ же самыя, безъ измѣненій.

Чтобы показать, насколько различна подача блюдъ на обыкновенныхъ и дворцовыхъ кухняхъ, въ этой книгѣ, въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ, помѣщены рисунки съ блюдъ лучшихъ поваровъ, артистовъ своего дѣла: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которыя они дѣлали для ежегодныхъ выставокъ общества поваровъ. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, въ чемъ именно заключается разница. Помимо того, что провизія для этихъ блюдъ стоитъ сотни рублей, они требуютъ усидчивой работы въ продолженіе нѣсколькихъ дней, и не одного, а нѣсколькихъ человѣкъ. Для того, чтобы создать такое блюдо, какъ кабанья голова или галантинъ изъ лебедей, нужно имѣть и вкусъ художника, и знанія скульптора, и талантливую фантазію. Даже и многолѣтняго опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистомъ своего дѣла. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумѣетъ сдѣлать подобіе этого, да это имъ и не нужно. Для поваровъ же выставки эти имѣютъ поучительное значеніе. Онѣ вызываютъ у нихъ соревнованіе въ работѣ, а, слѣдовательно, ведутъ кулинарное искусство къ дальнѣйшему развитію.

Въ дополненіе ко всему сказанному прибавлю, что всѣ эти

общія основныя правила не есть мое сочиненіе или открытіе, а было всегда достояніемъ спеціалистовъ этого дѣла, но мой трудъ состоитъ лишь въ томъ, что всѣ эти явленія приведены въ систему, обобщены и провѣрены на практикѣ въ школѣ въ теченіе почти тринадцати лѣтъ въ присутствіи ученицъ, такъ что болѣе 4,000 человѣкъ могутъ подтвердить, что всѣ помѣщенныя въ этой книгѣ блюда, при соблюденіи извѣстныхъ правилъ, должны выходить вполнѣ удачными и по вкусу, и по виду.

Во всякомъ случаѣ первый починъ въ этомъ дѣлѣ принадлежитъ Ф. А. Зеесту и Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарнаго искусства образованнымъ хозяйкамъ, а не поварамъ. Безъ ихъ содѣйствія ни я, ни мои ученицы не имѣли бы тѣхъ полезныхъ, драгоцѣнныхъ свѣдѣній, которыя такъ необходимы въ жизни для сохраненія здоровья, для сбереженія пищевого матеріала и денегъ.

Преподавательница основъ кулинарнаго искусства въ Петербургѣ

П. Александрова-Игнатьева.

15-го іюля 1905 г.

ОТДѢЛЪ I.

Бульоны, супа-пюре, русскіе и французскіе супа.

Основныя правила приготовленія бульона и разновидности его.

Бульономъ вообще принято называть чистый прозрачный наваръ, получаемый изъ мяса и костей убойныхъ домашнихъ животныхъ, рыбы, птицы и дичи, а также наваръ изъ различныхъ корнеплодовъ и овощей. Мясной бульонъ служитъ основой всѣхъ мясныхъ, какъ заправочныхъ, такъ и прозрачныхъ, суповъ; равно какъ бульонъ изъ рыбы служитъ основой всѣхъ рыбныхъ, а бульонъ изъ овощей и корнеплодовъ—основой постныхъ и вегетеріанскихъ суповъ. Нельзя получить ни одного, какъ скоромнаго, такъ и постнаго супа, не имѣя бульона. Бульонъ бываетъ трехъ видовъ, а именно: *желтый, бѣлый* и красный.

Прозрачный бульонъ, подаваемый самостоятельнымъ блюдомъ безъ прибавленія овощей и мучныхъ гарнировъ, не можетъ считаться питательной пищей, такъ какъ при варкѣ, изъ мяса въ него переходятъ главнымъ образомъ только вкусовыя и экстрактивныя, а не питательныя вещества. Вслѣдствіе чего чистый бульонъ (безъ гарнировъ) должно употреблять какъ вкусовую пищу, развивающую аппетитъ къ дальнѣйшихъ блюдамъ.

Желтый бульонъ служитъ основой всѣхъ прозрачныхъ суповъ съ гарнирами какъ русскихъ, такъ и французскихъ, какъ-то: супъ съ клецками, лапша, супъ съ фрикаделями, супъ рояль,

жульенъ и проч., и проч., и, кромѣ того, подается какъ самостоятельный супъ съ различными пирожками.

Бѣлый бульонъ служитъ основой всѣхъ заправочныхъ русскихъ суповъ (щи, борщъ, разсольникъ, похлебка и проч.), а также всѣхъ суповъ-пюре.

Красный бульонъ служитъ основой клейкихъ французскихъ суповъ (ошпо, а ля тортю, тортю и проч.) и фюме (крѣпкій бульонъ для темныхъ соусовъ). Кромѣ того, бульоны раздѣляются на *крѣпкіе* и *клейкіе*. Первые изъ нихъ варятся изъ тѣхъ частей туши, которыя имѣютъ много мускулина, содержащаго въ себѣ экстрактивныя вещества, и употребляются на прозрачные супа, а вторые варятся изъ частей туши, имѣющихъ большое количество сухожилій и костей и употребляются для заправочныхъ суповъ.

Мясо для бульона употребляется различныхъ сортовъ, смотря по тому, для какого супа бульонъ предназначенъ. Преимущественно для бульона употребляется пять сортовъ мяса, а именно: изъ первыхъ сортовъ бедро и огузокъ, а изъ вторыхъ сортовъ подбедерокъ, нижняя часть лопатки съ мозговою костью и грудинка по петербугскому дѣленію, а лучше всего для правильности: мясо, имѣющее трубчатыя мозговыя кости, въ задней конечности туши и мясо, имѣющее губчатыя кости, пропитанныя краснымъ мозгомъ, въ передней части туши, а также, вмѣсто этого, мясо съ тазовой костью въ задней части туши, рядомъ съ хвостомъ.

I.

Для приготовленія мяснoго бульона на *одну* персону необходимы нижеслѣдующіе продукты:

Мяса $^1/_2$ ф.

Телячьей голяшки $^1/_4$ или $^1/_5$ всего количества мяса.

Воды 1 или 2 глубокія тарелки (тарелка $1^1/_2$ стакана).

Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вмѣстѣ $^1/_8$ ф.

Луку $^1/_5$ часть обыкновенной луковицы.

Соли приблизительно 2 золотника.

Букетъ, т.-е. стебельки и зеленыя части сельдерея, порея, петрушки, связанные вмѣстѣ.

Масло или брезъ для поджариванія лука.

Желтый мясной бульонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Способъ приготовленія. Мясо предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его въ ней, иначе оно теряетъ сокъ; затѣмъ, отдѣливъ его отъ костей и сухожилій, разрѣзать на куски приблизительно по $^1/_2$ ф. каждый, для того, чтобы оно лучше и скорѣе выварилось и дало бы болѣе крѣпкій наваръ; кости слѣдуетъ разрубить въ продольномъ направленіи, съ тою цѣлью, чтобы онѣ лучше выварились, что́, конечно, придаетъ навару лучшій вкусъ и крѣпость.

Приготовивъ такимъ образомъ мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (мѣдную, чугунную, или каменную огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытеревъ на сухо, чтобы бульонъ не получилъ посторонняго привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверхъ нихъ мясо и залить все холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода совершенно покрыла мясо; въ противномъ случаѣ части, находящіяся внѣ воды, недостаточно выварятся. Послѣ того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсѣмъ плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выходъ пару. Когда бульонъ начнетъ закипать и на поверхности его появится пѣна, то нужно тщательно снимать ее ложкой до тѣхъ поръ, пока бульонъ совершенно очистится: тогда уже опустить въ него поджаренные коренья, лукъ и соль, при чемъ не слѣдуетъ въ это время мѣшать бульонъ, такъ какъ отъ этого взбалтываются остатки пѣны, осѣвшіе на дно. Коренья и лукъ предварительно очищаются отъ кожицы, нарѣзаются крупными кружками и поджариваются на отколерованномъ брезѣ, или маслѣ (см. объясн. и примѣч.). Одновременно съ кореньями въ бульонъ кладется и букетъ, т.-е, зеленыя части сельдерея, порея и петрушка, связанныя въ одинъ пучекъ. Опустивъ въ бульонъ коренья и соль, отставляютъ кастрюлю тотчасъ же на медленный огонь, на край плиты, гдѣ и варятъ все остальное время, т.-е. до тѣхъ поръ, когда бульонъ получитъ хорошій, крѣпкій мясной вкусъ, а самое мясо достаточно хорошо выварится на что потребуется не менѣе $2^1/_2$—3 ч. времени, если бульонъ приготовляется на малое количество лицъ (персоны 3—5) и часовъ 5—6, если бульонъ приготовляется на большое количество персонъ.

По истеченіи указаннаго времени, т.-е. когда бульонъ будетъ готовъ, съ поверхности его нужно тщательно снять весь жиръ и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процѣдить осторожно черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, послѣ того вскипятить еще одинъ разъ и тогда уже можно подавать на столъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта мяса. Въ тѣхъ случаяхъ, когда бульонъ предназначается для прозрачныхъ, какъ русскихъ, такъ и французскихъ, суповъ съ гарнирами, а также для суповъ пюре, или же подается самостоятельнымъ супомъ съ пирожками, варится изъ мяса 2-го сорта *«подбедерка»*, такъ какъ мясо идетъ только на выварку, а въ супѣ на порціи не подается. Подбедерокъ, въ своемъ составѣ, имѣетъ всѣ нужныя для бульона вещества, а также и мозговыя кости. Если бульонъ варится для русскихъ прозрачныхъ или заправочныхъ суповъ, къ которымъ подаются порціи варенаго супового мяса, какъ, напр., *лапша похлебка, разсольникъ* и проч., то берется мясо 1-го сорта *бедро*, имѣющее въ своемъ составѣ также мозговую кость и очень много вкусовыхъ и экстрактивныхъ веществъ, необходимыхъ для бульона, при чемъ, кромѣ того, бедро даетъ хорошія порціи варенаго супового мяса. Этотъ сортъ употребляется также въ тѣхъ случаяхъ, когда нужно получить особенно крѣпкій говяжій бульонъ, напр., для выздоравливающихъ больныхъ и проч. Если же бульонъ предназначается для заправочныхъ, кислыхъ и жирныхъ русскихъ суповъ, какъ-то: *щей, борща* и проч., то берется мясо 2-го сорта, *грудинка*, которая, имѣя губчатыя кости, пропитанныя краснымъ мозгомъ, даетъ бульону особый пріятный сладковатый вкусъ, а мясо годится къ подачѣ порціями. Хотя телячья голяшка составляетъ одинъ изъ несущественныхъ продуктовъ для приготовленія бульона, но ее полезно класть, въ размѣрѣ $^1/_5$ всего количества мяса, во-первыхъ, для приданія навару болѣе нѣжнаго вкуса, а во-вторыхъ, для клейкости. Если пропорцію телячьей голяшки увеличить, то бульонъ получится мутный и слишкомъ клейкій. Изъ горяче-парного мяса отъ только-что убитаго животнаго бульонъ хотя получается очень вкусный, но всегда бываетъ мутный,

несмотря на тщательное сниманіе пѣны, и его всегда нужно оттягивать бѣлками или мясной оттяжкой (см. ниже разновидности бульона—консоме).

Размѣръ и количество продуктовъ, изъ которыхъ варится бульонъ, находится въ зависимости отъ назначенія, которое ему дается. Во всякомъ случаѣ нужно имѣть въ виду, что варить слишкомъ малую пропорцію бульона, напримѣръ, для одной персоны, крайне неудобно, такъ какъ пропорціи продуктовъ вышли бы слишкомъ малыми; поэтому лучше въ такихъ случаяхъ варить бульонъ дня на два или на три и сохранять его нижеуказаннымъ способомъ.

Посуда для варки бульона обязательно должна быть толстая мѣдная, или чугунная. но непремѣнно эмальированная внутри, иначе пѣна и жиръ, осаждающіеся на краяхъ чугунной или глиняной, неэмальированной посуды, будутъ впитываться въ стѣнки и сообщать бульону запахъ сала; кромѣ того, неэмальированная посуда, не имѣя безусловно гладкой поверхности, не можетъ быть совершенно чистою. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

Холодная вода. Для того, чтобы бульонъ получилъ хорошій крѣпкій вкусъ, мясо слѣдуетъ заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно постепенно бы нагрѣвалось съ этой водой. отдавая въ нее свои вкусовыя и экстрактивныя вещества. Если же заливаютъ мясо горячей водой, то на поверхности его образуется бѣлковая корочка, которая препятствуетъ выдѣленію соковъ, отчего бульонъ получаетъ слабый вкусъ. Не слѣдуетъ также во время варки доливать бульонъ холодной или горячей водой, такъ какъ отъ этого онъ становится слабѣе на вкусъ. Нужно сразу, въ началѣ варки, прибавлять воды для укипанія. Если варится малая пропорція бульона, то на укипаніе прибавляютъ по 1 тарелки на персону, а на большое количество по $^1/_2$ или $^1/_4$ тарелки. Это объясняется тѣмъ, что въ большомъ количествѣ жидкость испаряется меньше чѣмъ въ маломъ количествѣ.

Мозговыя кости кладутся на дно посуды для того, чтобы вода покрывала мясо со всѣхъ сторонъ.

Время, необходимое для варки бульона, находится въ зависимости отъ объема вывариваемаго куска мяса, а также отъ температуры воды, наливаемой въ кастрюлю (ледяная вода или ком-

натная). Очевидно, поэтому, что цѣльный крупный кусокъ нужно дольше варить для полученія навара, чѣмъ тотъ же кусокъ, по разрѣзанный на мелкія части (по $^1/_2$ ф.).

Очагъ или плита, употребляемые для варки бульона, требуютъ особеннаго вниманія. Въ началѣ варки, до снятія пѣны, кастрюля ставится на средину плиты на хорошій огонь, а послѣ снятія пѣны кастрюлю отодвигаютъ на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульонъ кипѣлъ однимъ краемъ; въ противномъ случаѣ будетъ мутный, много укипитъ и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варкѣ изъ мяса переходитъ въ бульономъ большее количество вкусовыхъ веществъ, чѣмъ при сильномъ кипѣніи.

Снятіе пѣны и жира нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пѣна и жиръ будутъ удалены, оставшаяся же пѣна обращается при дальнѣйшемъ кипяченіи въ мелкія хлопья, которые и производятъ иногда весьма трудно поправимую мутность бульона. Зеленоватый жиръ также долженъ быть снятъ, иначе наваръ получитъ запахъ сала.

Коренья, очищенные отъ кожицы, слѣдуетъ передъ опусканіемъ въ бульонъ тщательно обмыть въ водѣ, но долго не держать въ ней, иначе потеряютъ ароматъ. Пропорція кореньевъ опредѣляется силою ихъ запаха; такъ, напр., рѣпа, морковь, порей берутся въ равныхъ, по вѣсу, доляхъ, петрушки же и сельдерея кладется меньше, такъ какъ они болѣе ароматичны. Несоблюденіе указанной пропорціи повлечетъ къ преобладанію въ бульонѣ вкуса тѣхъ кореньевъ, которыхъ положено больше.

Поджариваніе лука и кореньевъ слѣдуетъ производить до румянаго цвѣта лукъ нужно прожаривать только на горячемъ брезѣ или маслѣ, а не непосредственно на плитѣ, какъ это многіе дѣлаютъ, такъ какъ брошенный на плиту быстро пригораетъ, оставаясь внутри сырымъ, а опущенная въ кастрюлю такая луковица хотя даетъ бульону цвѣтъ, но вмѣстѣ съ нимъ и ѣдкій, горькій вкусъ и запахъ гари. Если же прожарить лукъ на брезѣ или маслѣ, то опущенный затѣмъ въ бульонъ, онъ придаетъ ему не только цвѣтъ, но и пріятный вкусъ. Передъ поджариваніемъ луковица должна быть тщательно очищена отъ верхней кожицы и порѣзана кружками. Если попадается лежалый лукъ, то для удаленія затхлаго запаха слѣдуетъ, разрѣзавъ

его на кружки, завернуть въ салфатку и промыть въ холодной водѣ.

Букетомъ называется пучекъ хорошо промытыхъ и связанныхъ вмѣстѣ зеленыхъчастей порея, сельдерея и петрушки, который опускается въ бульонъ вмѣстѣ съ кореньями, для приданія аромата.

Брезъ, на которомъ поджариваются коренья и лукъ, получается изъ пѣны и жира, снимаемыхъ во время варки бульона. Чтобы приготовить брезъ, нужно его предварительно очистить кипяченіемъ въ кастрюлькѣ въ теченіе 2 или $2^1/_2$ час., затѣмъ, процѣдивъ черезъ кисею, вновь кипятить, пока онъ совершенно не очистится, иначе приготовленныя на немъ блюда получатъ запахъ сала. Если въ бульонъ попадетъ брезъ вмѣстѣ съ опускаемыми въ него прожаренными кореньями и лукомъ, то бульонъ станетъ жирнымъ; поэтому коренья надо вынимать изъ бреза шумовкой. Брезъ нужно имѣть всегда заранѣе готовымъ. Брезъ употребляется для жаренья кореньевъ и проч. продуктовъ вмѣсто масла. За неимѣніемъ бреза для поджариванія кореньевъ можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковородѣ и тогда уже положить коренья и лукъ.

Соль кладутъ въ бульонъ или послѣ сниманія пѣны, или же часа черезъ два послѣ начала его варки, когда мясо находится еще во второмъ періодѣ готовности. Не слѣдуетъ класть соль пока мясо еще сырое, такъ какъ она замедляетъ варку и увеличиваетъ пѣну. Лучше всего досаливать бульонъ по вкусу, когда онъ уже слитъ въ миску; если много посолить бульонъ въ то время, когда онъ еще варится, то легко испортить, пересоливъ; равнымъ образомъ, если бульонъ варится на два дня, то слѣдуетъ солить только ту часть, которая подается къ столу, остальной же бульонъ долженъ оставаться совершенно безъ соли, такъ какъ при послѣдующихъ разогрѣваніяхъ онъ пріобрѣтаетъ остроту, которую соль увеличиваетъ и можетъ сдѣлать бульонъ совершенно невозможнымъ для употребленія. Кромѣ того, такъ какъ бульонъ во многихъ случаяхъ служитъ основаніемъ для приготовленія разныхъ соусовъ, то онъ не долженъ быть пересоленымъ, иначе соусъ не будетъ имѣть требуемаго вкуса.

Опредѣленіе степени готовности мяса. Если проткнуть мясо иголкой, въ первомъ періодѣ варки, то изъ проколотаго

мѣста покажется кровяной сокъ; часа черезъ $1^1/_2$ послѣ начала варки въ мѣстѣ прокола сокъ кипитъ и свертывается, и, наконецъ, послѣ 3 или $3^1/_2$ часовъ варки игла свободно прокалываетъ мясо, при чемъ вышеописанныхъ явленій не наблюдается. Указанные періоды готовности мяса могутъ быть длиннѣе или короче, что зависитъ: а) отъ размѣра куска мяса; б) отъ возраста животнаго (молодое мясо варится скорѣе, нежели старое), и, наконецъ, в) отъ температуры воды при началѣ варки. (Ледяная вода или комнатная).

Процѣживаніе. Процѣживая бульонъ черезъ сырую салфетку не слѣдуетъ мѣшать его или взбалтывать, потому что тогда не получимъ бульона прозрачнаго и безъ жира. Иногда, для скорости, пропускаютъ бульонъ черезъ частое сито, но тогда проходятъ хлопья и жиръ, вслѣдствіе чего бульонъ получается мутный. Поэтому лучше всегда процѣживать бульонъ черезъ салфетку.

Подкрашиваніе бульона. Иногда случается, что коренья и лукъ недостаточно прожарены, отчего бульонъ уже не получаетъ красиваго желтаго цвѣта, тогда его можно подкрасить жженымъ сахаромъ. Эта подкраска приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Положивъ въ кастрюльку мелкаго сахару, поставить ее на плиту и кипятить, помѣшивая все время деревянной лопаточкой. Когда распустившійся сахаръ (карамель) станетъ темно-коричневымъ, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затѣмъ, послѣ соединенія воды съ карамелью, оставить кастрюлю минутъ на 20 на медленномъ огнѣ. Остудивъ полученный сиропъ и разливъ его въ бутылки, тщательно закупорить; такой сиропъ, нужный и въ другихъ случаяхъ, всегда лучше имѣть готовымъ.

Подкрашиваніе бульона поджигой нужно производить въ мискѣ передъ подачей его на столъ, при чемъ подкрашивать слѣдуетъ только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, такъ какъ для сохраненія онъ не годится (портится). Добавленіемъ поджиги улучшается лишь цвѣтъ бульона, почему она прибавляется въ самомъ незначительномъ количествѣ, иначе окажетъ вліяніе на его вкусъ.

Поправки. Случается, что забудутъ снять во́-время пѣну съ бульона, тогда она обращается въ хлопья и образуетъ муть. Чтобы удалить послѣднюю, достаточно влить въ бульонъ, на про-

порцію для 5—10 персонъ, не болѣе стакана холодной воды, отчего вся муть сейчасъ же соберется на поверхности и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осядетъ на дно.

Хотя этотъ способъ очистки бульона очень быстрый, но, несомнѣнно, отражается на качествѣ навара, такъ какъ прибавленная вода, конечно, его разжидитъ; кромѣ того, холодная вода вливается уже въ то время, когда процессъ вывариванія мяса оконченъ, слѣдовательно, не изъ чего уже получить мясного сока. Предпочитаютъ чаще очищать бульонъ яичнымъ бѣлкомъ; соединяютъ два бѣлка съ $^1/_2$ стаканомъ холодной воды и добавляютъ туда немного теплаго бульона; потомъ все это выливаютъ въ кастрюлю съ бульономъ, быстро все размѣшиваютъ и ставятъ на медленный огонь. При свертываніи бѣлокъ вбираетъ въ себя всю муть и бульонъ становится прозрачнымъ, тогда остается только его процѣдить и подавать къ столу; однако, и въ этомъ случаѣ наваръ нѣсколько утрачиваетъ свой вкусъ, почему самымъ лучшимъ способомъ очистки бульона признается мясная *оттяжка*; она не только очищаетъ его, но и усиливаетъ вкусъ бульона и описана ниже, въ статьѣ о приготовленіи бульона-консоме.

Пересолъ. Если уже совершенно сваренный, готовый бульонъ окажется пересоленнымъ, то его можно исправить прибавкою къ нему горячей воды до полученія надлежащаго вкуса, послѣ чего дать бульону одинъ разъ вскипѣть и подавать. Но, безъ сомнѣнія, лучше сдѣлать при этомъ мясную оттяжку или прибавить къ пересоленному бульону минутный бульонъ (см. разновидности бульона); если же подъ рукою нѣтъ сырого мяса, то можно взять фюме (см. соуса), которое слѣдуетъ въ каждой кухнѣ всегда имѣть готовымъ; развести его кипяткомъ, и, вливъ въ бульонъ, вскипятить еще одинъ разъ, а затѣмъ подавать къ столу. Пересоленный бульонъ можно исправить также тѣмъ, что опустить въ него сырой рисъ, завязанный въ салфеткѣ, или сырую муку крупчатку, такъ же, какъ и рисъ, положенную въ полотняный мѣшочекъ или салфетку. Опустивъ рисъ или муку указаннымъ образомъ, прокипятить бульонъ нѣсколько разъ.

Къ тѣмъ же пріемамъ слѣдуетъ прибѣгать и въ томъ случаѣ, если почему-либо потребуется увеличить количество приготовленнаго бульона. Такъ какъ всѣ эти передѣлки, безъ сомнѣнія, ока-

жутъ вліяніе на его вкусъ, то, конечно, придется его сдобрить прибавкой какой-нибудь душистой зелени, какъ, напр., петрушки, укропу, но ни въ какомъ случаѣ не прибавлять сырые коренья, которые при недостаточномъ увариваніи могутъ придать бульону вкусъ сырости. Предпочтительнѣе же всего, при указанныхъ обстоятельствахъ, прибавить минутный бульонъ или-же обращать такой исправленный бульонъ въ какой-либо супъ съ мучнымъ гарниромъ, рисомъ, вермишелью и т. п.

Сохраненіе бульона на нѣсколько дней. Бульонъ можно сохранять только чистый, при чемъ необходимо соблюдать слѣдующія условія: а) тщательно снять съ него весь жиръ, который можетъ быть употребленъ для приготовленія бреза или фритюра; б) процѣдить его черезъ салфетку; в) удалить изъ него мясо, кости и коренья; г) влить бульонъ въ глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы онъ не получилъ отъ нея особаго привкуса; д) остудить его, не закрывая и сохранять въ прохладномъ мѣстѣ, подложивъ подъ дно посуды два полѣна, чтобы сдѣлать свободнымъ доступъ къ ней воздуха даже снизу; е) если бульонъ находится въ теплой комнатѣ или готовится лѣтомъ, то на другой и въ послѣдующіе дни употребленія необходимо по разу его прокипятить и выливать въ совершенно чистую, до суха вытертую посуду; когда бульонъ получитъ кислый вкусъ, то къ употребленію онъ негоденъ.

Примѣчаніе о бульонѣ изъ мяса другихъ убойныхъ домашнихъ животныхъ. Точно такимъ же образомъ, какъ и изъ говядины, можно варить бульонъ изъ телятины, баранины и свинины. Но нужно замѣтить, что для этого опять-таки слѣдуетъ брать такія части, которыя имѣютъ мозговыя косточки для того, чтобы наваръ получился крѣпкій. Кромѣ того, самостоятельнымъ супомъ бульонъ изъ телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различныхъ заправочныхъ суповъ (щи, борщъ, похлебка).

Бѣлый бульонъ самостоятельно не подается, а служитъ лишь основой для заправочныхъ суповъ, какъ сказано выше.

Пропорція мяса та же, что и для желтаго бульона, но для приготовленія его берутъ не только бедро и подбедерокъ, но и середину грудины. Способъ варки ничѣмъ не отличается отъ

желтаго, но наваръ приготовляется безъ кореньевъ и луку, такъ какъ, служа основаніемъ для заправочныхъ суповъ, бѣлый бульонъ не долженъ имѣть аромата кореньевъ въ виду того, что можетъ заглушить вкусъ, который желаютъ придать супу, заправляя его тѣми или другими продуктами.

Красный бульонъ. Для приготовленія краснаго бульона необходимы все тѣ же продукты, которые указаны выше для желтаго бульона.

Правила приготовленія. *Припусканіе.* Мясо, нарѣзанное кусками по $^1/_2$ ф., вмѣстѣ съ костями, мелко нарѣзанными кореньями и лукомъ, складывается въ кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухимъ. Затѣмъ, плотно закрывъ кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мѣшать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но такъ какъ при этомъ происходитъ сильное испареніе, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получитъ коричневый цвѣтъ, и какъ бы покроется блестящею пленкою, а кости будутъ имѣть видъ, покрытыхъ блестящимъ лакомъ, то описанный способъ, называемый *припусканіемъ мяса*, оконченъ. По окончаніи процесса припусканія мясо заливается холодной водой, какъ и для желтаго бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. Послѣ снятія пѣны кладется соль и дальше поступаютъ, какъ указано выше для желтаго бульона. Такимъ образомъ, варка краснаго бульона послѣ прибавки къ нему опредѣленной пропорціи воды отличается отъ варки прочихъ бульоновъ тѣмъ, что послѣ снятія пѣны въ красный бульонъ уже не кладутъ букета и кореньевъ, такъ какъ они припускаются вмѣстѣ съ мясомъ.

Объясненія и примѣчанія. Припусканіемъ достигается наибольшее выдѣленіе изъ мяса и костей клейкихъ веществъ, необходимыхъ для клейкихъ французскихъ суповъ, приготовленіе которыхъ помѣщено ниже. Такъ какъ бульонъ, сваренный изъ припущеннаго мяса, вслѣдствіе своей клейкости, всегда бываетъ мутнымъ, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придастъ при этомъ еще и хорошій вкусъ. Закрытіе кастрюли крышкой во время припусканія необходимо для того, чтобы не испарялся ароматъ мяса и кореньевъ. Блестящій видъ мяса и костей происходитъ отъ выдѣленія изъ нихъ клейкихъ

веществъ и указываетъ на окончаніе процесса припусканія. Красный бульонъ самостоятельнымъ супомъ не подается.

II.

Разновидности бульона.

1) **Консоме.**
2) **Ланспикъ.**
3) **Минутный бульонъ.**
4) **Фюме.**

Консоме. Консоме называется бульонъ двойной крѣпости, приготовляемый притомъ изъ различныхъ сортовъ мяса, какъ-то: говядины, телятины, курицы, дичи или изъ различныхъ сортовъ рыбы. (О консоме изъ рыбы будетъ сказано ниже, въ отдѣлѣ рыбныхъ суповъ).

Различныя названія, которыя даются консоме, какъ-то: мясной, куриный, изъ дичи, овощей, кореньевъ и проч., зависятъ отъ того продукта, преобладающій вкусъ котораго онъ имѣетъ; способъ приготовленія перечисленныхъ консоме остается всегда одинъ и тотъ же; разница заключается лишь въ продуктѣ, изъ котораго приготовляется оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный—куриной и т. д

Пропорція мяса, дичи, овощей въ зависимости отъ приготовляемаго консоме. При приготовленіи мясного консоме, пропорція мяса берется вдвое больше, чѣмъ для обыкновеннаго бульона.

При приготовленіи консоме изъ курицы или дичи пропорція мяса берется на половину меньше, чѣмъ для обыкновеннаго бульона, но зато прибавляется курица или дичь ($^1/_3$ курицы или $^1/_2$ рябчика на персону).

При приготовленіи консоме изъ овощей пропорція мяса берется какъ для мясного бульона, но увеличивается количество того изъ овощей, вкусъ котораго долженъ имѣть консоме. Напримѣръ, для консоме изъ сельдерея берется $^1/_4$ ф. очищеннаго сельдерея на одну персону, для консоме изъ рѣпы $^1/_4$ ф. очищенной рѣпы и т. д.

Пропорція остальныхъ продуктовъ, какъ-то: воды, соли и пр., остается для всѣхъ консоме безъ измѣненій.

Мясной консоме.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Мяса: отъ $^3/_4$ до 1 фунта (подбедерокъ).
Телячей голяшки: $^1/_4$ всего количества мяса.
Воды: 2 глуб. тарелки.
Кореньевъ: рѣпы, моркови, петрушки, порея и сельдерея $^1/_8$ ф. вмѣстѣ взятыхъ.
Луку: $^1/_5$ часть обыкновенной луковицы.
Букетъ.
Бѣлковъ: для оттяжки $^1/_2$ бѣлка.
Соли: приблизительно 2 золотника.

Правила приготовленія. Зачистивъ и обмывъ мясо, какъ для бульона, отдѣлить часть его, примѣрно $^1/_4$ всего количества на оттяжку. Заливъ, затѣмъ, предназначенное для навара мясо холодной водой, поставить вариться обыкновенный бульонъ. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ: соль, букетъ, поджаренные до румянаго колера, молко нарѣзанные коренья и лукъ. За $1^1/_2$ часа до обѣда соединить бульонъ съ мясной оттяжкой, о приготовленіи которой изложено ниже, въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ къ консоме. Передъ соединеніемъ съ бульономъ оттяжку слѣдуетъ немного согрѣть, прибавивъ къ ней нѣсколько суповыхъ ложекъ горячаго бульона; быстро выливъ оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, размѣшать хорошенько послѣдній, прикрыть не плотно крышкой и поставить вариться на краю плиты. Черезъ $1^1/_2$ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности въ видѣ густой массы, снять съ консоме жиръ и осторожно, не взбалтывая (чтобы не замутить), процѣдить его черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ. Затѣмъ процѣженный консоме еще разъ прокипятить.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, данныя для приготовленія бульона, относятся и къ консоме, въ сущности тоже бульону, но зна-

чительно бо́льшей крѣпости, при чемъ усиленіе вкуса консоме достигается не столько увеличеніемъ пропорціи мяса, сколько оттяжкой.

О мясной оттяжкѣ. Мелко изрубивъ или пропустивъ черезъ мясорубку оставленное сырое, не жирное мясо, сложить его въ каменную чашку, прибавить сырые бѣлки и влить столько холодной воды (на 1 ф. мяса $1^1/_2$ стакана воды), чтобы образовалась жидкая кашица, которую согрѣть постепеннымъ прибавленіемъ нѣсколькихъ ложекъ бульона; затѣмъ сразу вылить эту массу въ бульонъ, хорошенько размѣшать и отставить кастрюлю на край плиты, не плотно закрывъ крышкой. Дальше поступать, какъ сказано выше.

Значеніе оттяжки. а) Прибавляется оттяжка въ бульонъ съ двоякою цѣлью: она придаетъ бульону крѣпость и хорошій вкусъ, такъ какъ состоитъ изъ измельченнаго мяса, которое быстро и хорошо вываривается и, кромѣ того, обусловливаетъ прозрачность консоме, потому что при свертываніи вбираетъ въ себя всю муть.

б) Для оттяжки мясо рубится мелко для той цѣли, чтобы передало скорѣе навару весь свой сокъ. Можно консоме готовить и изъ обыкновенной пропорціи мяса для бульона, т.-е. не по $^3/_4$ ф., а по $^1/_2$ ф. на персону, но тогда необходимо отдѣлить половину всего количества мяса на оттяжку. И все-таки, несмотря на это, бульонъ получится крѣпче, чѣмъ сваренный безъ оттяжки обыкновеннымъ способомъ. в) Оттяжку слѣдуетъ **разводить холодной водой**, иначе она не достигнетъ своего назначенія. Если опустить въ горячій бульонъ изрубленное сырое мясо, не разведенное водой, то оно сейчасъ же свернется, не передавъ въ наваръ своего мясного сока, а только его замутитъ; отъ прибавленія же холодной воды мясо такъ скоро свернуться не можетъ, и, кромѣ того, холодная вода имѣетъ свойство выщелачивать изъ измельченнаго мяса весь его сокъ. г) Поэтому не слѣдуетъ опасаться, что прибавленная въ оттяжку холодная вода сдѣлаетъ консоме жидкимъ; она при этихъ условіяхъ всегда будетъ заключать мясные соки. д) Передъ соединеніемъ приготовленной оттяжки съ консоме необходимо ее нѣсколько согрѣть для того, чтобы между температурой оттяжки и консоме не было слишкомъ значительной разницы.

в) Послѣ соединенія съ оттяжкой консоме необходимо варить еще $1^1/_4$ или $1^1/_2$ часа для того, чтобы оттяжка не только передала навару весь свой вкусъ и соки, но также и утратила вкусъ сырого мяса.

Прибавленіе костей курицы или дичи къ мясной оттяжкѣ. При варкѣ мясного консоме можно прибавлять къ мясной оттяжкѣ кости курицы или дичи; напримѣръ, если приготовляются какія-либо блюда изъ курицы или дичи, то кости отъ нихъ всегда слѣдуетъ истолочь и прибавить къ мясной оттяжкѣ; отъ этого консоме получитъ болѣе нѣжный и пріятный вкусъ.

Поправка. Если поставленный на оттяжку консоме сильно съ ней кипѣлъ или перестоялъ, т.-е. оставался на плитѣ дольше, чѣмъ слѣдуетъ, то консоме непремѣнно станетъ мутнымъ, такъ какъ оттяжка отъ сильнаго кипѣнія разобьется на мельчайшіе кусочки. Единственный способъ поправить консоме, это — перетянуть его еще разъ, т.-е. сдѣлать новую, свѣжую оттяжку.

Если консоме подается къ обѣду, то его наливаютъ въ миску, а если къ ужину, то въ чашкахъ.

Консоме изъ курицы.

Консоме изъ курицы приготовляется точно такимъ же способомъ, какъ и мясной, съ тою только разницей, что одновременно съ говядиной въ воду кладутся кости курицы, а вся мякоть въ сыромъ видѣ оставляется на оттяжку. Послѣдняя приготовляется точно такъ же, какъ указано въ мясномъ консоме, т.-е. мякоть курицы мелко рубится, смѣшивается съ бѣлками и разводится холодной водой до густоты кашицы, и за часъ до подачи соединяется съ бульономъ (см. мясной консоме, стр. 13). Куриный консоме можно приготовлять безъ воловьяго мяса, изъ одной курицы, съ прибавленіемъ небольшого количества телячьей голяшки ($^1/_4$ часть). Куриный консоме должно оттягивать исключительно оттяжкой, приготовленной изъ куринаго мяса.

Консоме изъ курицы долженъ имѣть легкій желтый цвѣтъ, для чего коренья поджариваютъ только слегка и преимущественно кладутъ бѣлые коренья.

Консоме изъ дичи.

Консоме изъ рябчиковъ, глухаря, куропатокъ и дичи готовится, какъ консоме изъ курицы; но только кости спинки дичи не кладутся, такъ какъ придаютъ супу горечь.

Консоме изъ овощей и кореньевъ.

Сначала приготовляется мясной бульонъ; затѣмъ овощи или коренья, вкусъ которыхъ долженъ преобладать, очищаются отъ кожицы, тонко нарѣзаются, а иногда шинкуются, а нѣкоторые изъ нихъ обланжириваются для удаленія присущей имъ горечи; далѣе они пассеруются на маслѣ и въ такомъ видѣ прибавляются къ мясной оттяжкѣ. (Мясную оттяжку можно замѣнить оттяжкой изъ курицы).

а) Коренья или овощи для консоме необходимо, предварительно, поджарить на маслѣ до полной готовности, иначе онъ не будетъ имѣть сильнаго вкуса кореньевъ. б) Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять къ оттяжкѣ коренья въ сыромъ видѣ. в) Передъ соединеніемъ кореньевъ съ оттяжкой необходимо откинуть ихъ на сито, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе консоме будетъ мутнымъ; кромѣ того, коренья должны первоначально остыть; отъ горячихъ оттяжка можетъ свернуться. Нужно замѣтить, что консоме изъ овощей принятъ преимущественно во французской кухнѣ (супа: жульенъ, прентаньеръ и др.), въ русской кухнѣ изъ овощей и кореньевъ чаще приготовляются супа-пюре, о которыхъ будетъ сказано ниже. Большею частью приготовляютъ слѣдующій консоме изъ овощей и зелени: жульенъ (различная зелень и коренья); консоме изъ спаржи, изъ томату, изъ свеклы (борщокъ), изъ сельдерея, изъ рѣпы и проч.

Ланспикъ.

Ланспикомъ называется сгущенный, клейкій, прозрачный бульонъ, имѣющій плотность желе и вкусъ мяса, телятины, птицы, дичи или, наконецъ, рыбы, въ зависимости отъ того, изъ чего онъ приготовленъ. Ланспикомъ заливаются и гарнируются холодныя мясныя или рыбныя блюда.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно взять бутылку готоваго бульону и 12 листовъ желатина (клея) или телячью головку, или двѣ воловьи ноги, или 5 — 6 телячьихъ ножекъ.

Кореньевъ. Моркови, петрушки, сельдерея, луку $^1/_8$ ф.

Душистаго перцу **Лавроваго листу** **Уксусу** **Соли**	по вкусу и въ зависимости отъ крѣпости продуктовъ.

Для оттяжки: $^1/_4$ фунта воловьяго мяса или филе и кости птицы или дичи и проч. и два бѣлка.

Ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ, головки или воловьихъ ногъ.

Правила приготовленія. Передъ варкой телячьи ножки натираютъ мукой, опаливаютъ и, вынувъ изъ нихъ кости, разрубаютъ послѣднія въ продольномъ направленіи. Заготовленныя такимъ образомъ ножки кладутъ вмѣстѣ съ кореньями и небольшимъ количествомъ душистаго перца и лавроваго листа въ кастрюлю, заливаютъ холодной водой настолько, чтобы были покрыты ею до верху, и ставятъ на средній огонь, при чемъ кастрюля крышкой не закрывается. Для полученія болѣе крѣпкаго и вкуснаго ланспика можно заливать ножки съ самаго начала не холодной водой, а холоднымъ, заранѣе приготовленнымъ бульономъ. Нужно слѣдить, чтобы вода во все время варки покрывала ножки, иначе онѣ не выварятся. Такъ какъ вода укипаетъ, то слѣдуетъ доливать, но не холодной уже водой, а заранѣе приготовленнымъ бульономъ и лишь въ крайнемъ случаѣ, за неимѣніемъ бульона, кипяткомъ.

Когда ланспикъ будетъ готовъ, что̀ узнается по тому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи изъ нихъ выпадаютъ и наваръ дѣлается клейкимъ, тогда тщательно снимаютъ жиръ, процѣживаютъ его черезъ салфетку и очищаютъ мясной оттяжкой или бѣлками (на 1 бут. ланспика 2 бѣлка и $^1/_4$ стакана холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспикъ станетъ прозрачнымъ, то процѣживаютъ черезъ мокрую

салфетку, натянутую на табуретъ, и даютъ остыть. Для приданія ланспику легкаго кисловатаго вкуса въ оттяжку можно прибавить немного лимоннаго соку, или бѣлаго вина, или легкаго уксусу.

Готовый ланспикъ идетъ въ употребленіе немедленно на холодныя блюда или сохраняется на льду до надобности.

Точно такимъ же способомъ приготовляется ланспикъ изъ воловьихъ ногъ, телячьей головки, поросенка и проч.

О приготовленіи ланспика изъ рыбы будетъ сказано ниже, въ отдѣлѣ «Рыба».

Другой способъ приготовленія ланспика. Ланспикъ также можетъ быть приготовленъ изъ готоваго бульона: мясного, телячьяго, куринаго или дичи. Въ этомъ случаѣ, для приданія ему клейкости, кладется желатинъ (на 1 бут. обыкновеннаго бульона 10—12 лист. желатина высшаго достоинства), при чемъ желатинъ предварительно отмачивается въ холодной водѣ, и когда сдѣлается мягкимъ, отжимается и кладется въ горячій, но не кипящій бульонъ. Когда желатинъ вполнѣ распустится въ бульонѣ, то ланспикъ очищаютъ оттяжкой изъ бѣлковъ, какъ обыкновенный бульонъ, или мясной оттяжкой, какъ консоме, затѣмъ процѣживаютъ и т. д.

Объясненія и примѣчанія.

Достоинства ланспика. Достоинства ланспика заключаются въ томъ, чтобы онъ имѣлъ клейкость, прозрачность и хорошій вкусъ. Приготовленный изъ однѣхъ телячьихъ ножекъ, головки или воловьихъ ногъ, онъ безъ оттяжки не можетъ имѣть хорошаго вкуса, такъ какъ всѣ эти продукты придаютъ ему только клейкость.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

Вода и посуда. Не слѣдуетъ варить ножки или головку въ слишкомъ большомъ количествѣ воды или бульона, отъ этого ланспикъ плохо застываетъ, такъ какъ не имѣетъ клейкости. Ланспикъ нужно варить въ открытой посудѣ, иначе онъ принимаетъ запахъ клея.

Пряности. При варкѣ ланспика къ нему прибавляются пряности для того, чтобы отбить запахъ клея.

Оттяжка. Если ножки или головка варились въ водѣ, а не въ бульонѣ, то ланспикъ должно обязательно оттянуть мясной оттяжкой; оттянутый бѣлками, онъ не будетъ имѣть хорошаго вкуса. Оттяжка приготовляется изъ того мяса, вкусъ котораго желаютъ придать ланспику. При приготовленіи оттяжки должны быть соблюдены всѣ правила, указанныя въ приготовленіи ее для консоме.

Желатинъ. Въ ланспикъ изъ бульона слѣдуетъ прибавлять желатинъ высшаго качества, котораго. для полученія надлежащей клейкости требуется гораздо меньше, чѣмъ желатина низшаго достоинства; большое количество желатина значительно ухудшаетъ вкусъ ланспика.

Уксусъ. Прибавляется въ ланспикъ послѣ того, когда желатинъ совершенно распустится, т.-е. соединится съ бульономъ, иначе ланспикъ не застынетъ, такъ какъ кислота ослабляетъ дѣйствіе клея. Лучше всего уксусъ прибавлять въ оттяжку передъ соединеніемъ съ бульономъ.

Процѣживаніе. При процѣживаніи ланспика нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кухнѣ не было сквозного вѣтра и процѣживать медленно, чтобы струя была тонкая, тогда онъ будетъ прозраченъ.

Подкрашиваніе. Для приданія ланспику пріятнаго золотистаго цвѣта его подкрашиваютъ жженымъ сахаромъ (на 1 бут. ланспика $^1/_2$ чайной ложки поджиги). Подкрашивается ланспикъ передъ оттяжкой.

Прибавка вина. Въ куриный ланспикъ прибавляется для вкуса бѣлое вино; въ ланспикъ изъ дичи — мадера (на 1 бут. ланспика $^1/_2$ рюмки вина). Вино, такъ же какъ и уксусъ, прибавляется въ оттяжку.

Способъ узнать готовность ланспика. Для того, чтобы убѣдиться въ готовности ланспика, т.-е. его крѣпости, слѣдуетъ послѣ того, какъ онъ оттянутъ и процѣженъ, взять небольшое количество его на блюдце или въ формочку и вынести на холодъ; если черезъ пять минутъ онъ совершенно застынетъ, то значитъ ланспикъ готовъ.

Поправка. Если ланспикъ окажется недостаточно крѣпкимъ и потому будетъ плохо застывать, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько листовъ желатина, но чтобы ланспикъ снова не заму-

тился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатинъ опускать по одному листу и мѣшать все время, пока онъ не распустится; затѣмъ процѣдить черезъ ту же самую салфетку, черезъ которую процѣживали въ первый разъ и на которой еще осталась оттяжка; можно также перетягивать и новой оттяжкой.

Сохраненіе ланспика. Ланспикъ сохраняется, какъ и бульонъ, въ прохладномъ мѣстѣ.

Минутный бульонъ.

Минутнымъ бульономъ называется наваръ изъ одной мясной мякоти безъ костей, или съ прибавленіемъ курицы, приготовляемый въ очень короткое время. Онъ готовится въ исключительныхъ случаяхъ: во-1-хъ, для больныхъ, когда онъ можетъ внезапно понадобиться, и, во-2-хъ, для добавленія къ обыкновенному бульону, когда, вслѣдствіе какихъ-либо причинъ, его окажется недостаточно.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса: отъ $^3/_4$ до 1 фун. (нежирная мякоть ссѣка, филе, кострeца или

Курицы: оть $^1/_3$ до $^1/_2$.

Воды: $1^1/_2$ тарелки.

Кореньевъ: моркови, рѣпы, порея, сельдерея, всего $^1/_8$ ф.

Луку: $^1/_5$ луковицы.

Соли: около 2 золотниковъ.

Правила приготовленія. Сырое мясо или мякоть сырой курицы мелко изрубить, какъ для оттяжки, и разбавивъ холодной водой, поставить потомъ на сильный огонь и понемногу мѣшать лопаточкой, чтобы мясо не осѣдало на дно; когда начнетъ закипать, опустить мелко нарѣзанные коренья, соль и оставить кипѣть въ продолженіе 20 или 30 минутъ. Затѣмъ, процѣдить черезъ салфетку и подавать самостоятельно или прибавить къ прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшаетъ его вкусъ.

Примѣчаніе. Пѣна съ минутнаго бульона не снимается и вообще самый способъ приготовленія ничѣмъ не отличается отъ мясной оттяжки.

Фюме.

Фюме называется крѣпкій сгущенный бульонъ, получаемый изъ мяса и костей домашнихъ животныхъ, птицы, а также изъ воловьихъ и телячьихъ голяшекъ. Фюме употребляется преимущественно для приготовленія соусовъ и подливокъ; прибавленный къ фаршу, онъ придаетъ послѣднему большую сочность; поэтому, запасъ фюме всегда слѣдуетъ имѣть въ достаточномъ количествѣ. Фюме можетъ быть приготовлено изъ сырого мяса, спеціально для этого купленнаго, а также изъ остатковъ мяса и костей отъ бульона или жаркого.

Правила приготовленія. Взявъ 5 ф. воловьихъ голяшекъ и $1^1/_4$ ф. телячьихъ, разрубить ихъ въ продольномъ и поперечномъ направленіи, обмыть, сложить въ кастрюлю, положить по штукѣ мелко шинкованныхъ кореньевъ и луку и припустить подъ крышкой, какъ припускается мясо для краснаго бульона. Затѣмъ залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты всѣ продукты. Послѣ того поставить кастрюлю на плиту и дать вариться бульону часовъ 6, доливая его, отъ времени до времени, кипяткомъ. Когда на стѣнкахъ кастрюли образуется клейкій налетъ и бульонъ станетъ клейкимъ, что указываетъ на то, что весь наваръ костей перешелъ въ бульонъ, то снять тщательно жиръ, если онъ есть на поверхности, затѣмъ процѣдить черезъ мокрую салфетку и снова поставить на плиту, примѣрно на $1^1/_2$ часа и кипятить, пока онъ не станетъ такимъ густымъ и клейкимъ, какъ распущенный желатинъ, тогда уже вынести на холодъ. Это фюме будетъ гораздо крѣпче второго, нижеслѣдующаго, такъ какъ приготовлено изъ сырого мяса.

Другой способъ приготовленія фюме. Когда бульонъ или консоме процѣженъ, то въ особую кастрюлю кладутъ оставшееся вареное мясо, кости, вываренную оттяжку, а также всѣ мясные остатки и кости, оставшіеся отъ предыдущихъ дней. Заливъ все это кипяткомъ настолько, чтобы всѣ продукты были покрыты пальца на три, опустить, для цвѣта, поджаренный на брезѣ лукъ и коренья. Дальше поступать, какъ указано выше.

Общія правила приготовленія суповъ-пюре.

Основной всѣхъ суповъ пюре служитъ бѣлый бульонъ, который, какъ указано въ общей статьѣ «о бульонахъ», варится безъ кореньевъ и луку для того, чтобы въ супѣ преобладалъ вкусъ того продукта, изъ котораго приготовлено пюре. По той же причинѣ не слѣдуетъ брать для суповъ-пюре крѣпкій бульонъ (консоме). Если въ бульонъ, предназначенный для какого-либо супа-пюре, прибавляютъ курицу для приданія лучшаго вкуса, то пропорцію мяса нужно уменьшить, а именно на каждую персону взять не по $^1/_2$ ф., а по $^1/_4$ ф. мяса.

Супа-пюре бываютъ всего трехъ родовъ, а именно:

1) **Изъ овощей или зелени.** 2) **Изъ мучныхъ продуктовъ.** 3) **Изъ живности.**

Порядокъ приготовленія супа-пюре заключается въ слѣдующемъ:

Приготовить бѣлый бульонъ; отдѣльно отъ него приготовить соотвѣтствующимъ образомъ пюре изъ того продукта, вкусъ котораго требуется для даннаго супа.

Полученное пюре заправить пассеровкой или шлемомъ, развести приготовленнымъ бульономъ или льезономъ, послѣ этого супъ прокипятить или только проварить, въ зависимости отъ продукта, изъ котораго приготовлено пюре. Затѣмъ процѣдить супъ черезъ сито или рѣдкую салфетку, поставить на паръ и заправить льезономъ, если послѣдній не былъ прибавленъ въ пюре ранѣе бульона. Передъ подачей заправить супъ кускомъ сливочнаго масла и положить приготовленный гарниръ, если это требуется для даннаго супа, и тогда уже вылить въ миску.

Приготовленіе продуктовъ для полученія пюре.

Зелень, овощи и коренья, предназначенные для пюре, очистить отъ кожицы, обмыть, мелко нарѣзать, чтобы легче и скорѣе утушились (сдѣлались мягкими). Если овощи имѣютъ горьковатый привкусъ (рѣпа), то обланжирить ихъ, а потомъ уже

тушить, если же не имѣютъ посторонняго привкуса, то послѣ нарѣзки прямо ставить тушиться.

Способъ тушенія овощей. Заготовленные такимъ образомъ овощи, зелень или коренья положить вмѣстѣ съ небольшимъ кускомъ масла въ кастрюлю или въ сотейникъ такъ, чтобы они лежали свободно, затѣмъ влить процѣженнаго бульону столько. чтобы дно посуды было имъ покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты или въ духовую печь. Во время тушенія почаще помѣшивать лопаточкой; иначе, если пригорятъ, то получатъ горькій вкусъ, который сообщится супу. Въ томъ случаѣ, когда на помѣшиваніе не имѣется свободнаго времени, можно кастрюлю съ овощами или кореньями поставить на паръ, т.-е. въ большую сковородку, наполненную горячей водой для того, чтобы ослабить дѣйствіе жара на дно кастрюли; можно также положить кирпичи въ духовую печь и на нихъ поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей будутъ мягкіе, что̀ узнается прокалываніемъ вилкой, то протираютъ ихъ черезъ сито.

Протираніе овощей, кореньевъ и зелени слѣдуетъ производить черезъ частое сито, такъ какъ черезъ рѣдкое могутъ пройти крупные кусочки, отчего пюре не будетъ имѣть надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрѣе, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанутъ къ ситу, не будутъ протираться и ихъ снова нужно будетъ подогрѣвать.

Пассеровка. Полученное такимъ образомъ пюре заправить *пассеровкой,* которая приготовляется такъ: распустивъ въ сотейникѣ масло, всыпать туда, въ двойномъ по вѣсу количествѣ муки и, мѣшая, поджарить до такой степени, чтобы при прикосновеніи жгло пальцы. Отъ качества муки притомъ зависитъ какъ гладкость супа, такъ и устраненіе мучного вкуса. Поэтому лучше брать муку высшаго сорта, мягкую, «французскую». Пассеровка необходима для того, чтобы пюре соединилось съ бульономъ въ однородную массу и не отдѣлялось бы отъ него; слѣдуетъ только наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размѣшана съ пюре.

Разведеніе пюре бульономъ. Передъ соединеніемъ пюре съ бульономъ нужно переложить его въ кастрюлю такой величины, чтобы въ ней могъ помѣститься весь бульонъ; предварительно процѣженный черезъ кисею или рѣдкую салфетку. Если

бульонъ не процѣженъ, то супъ будетъ жирнымъ, грязноватаго цвѣта. При самомъ соединеніи нужно соблюдать слѣдующія условія: а) Бульонъ вливается въ пюре, а не наоборотъ, на основаніи общаго правила, по которому при соединеніяхъ болѣе жидкій продуктъ всегда вливается въ болѣе густой. б) Далѣе, какъ пюре, такъ и бульонъ должны быть горячими, иначе образуются комки и супъ не получитъ надлежащей гладкости. в) Бульонъ слѣдуетъ вливать въ пюре не сразу, а постепенно, размѣшивая все время лопаткой или, еще лучше, твердымъ металлическимъ вѣничкомъ, которымъ взбиваютъ бѣлки. По разведеніи, слѣдуетъ снова супъ проварить для того, чтобы все обратилось въ однородную массу.

Провариваніе супа-пюре заключается только въ медленаомъ его разогрѣваніи и помѣшиваніи лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осѣло на дно кастрюли.

Отъ провариванія супъ долженъ немного загустѣть. Если супъ не будетъ достаточно гладкій, то его нужно процѣдить черезъ частое сито, кисею или, лучше всего, черезъ рѣдкую салфетку; процѣживаніе производится такъ: наливъ въ салфетку немного супу-пюре, скручиваютъ концы ея въ разныя стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будетъ вытекать сквозь салфетку. Послѣ провариванія, чтобы супъ не остылъ, а также для предупрежденія закипанія, въ томъ случаѣ, если онъ будетъ стоять на плитѣ, нужно поставить его на паръ. Супа-пюре изъ тѣхъ овощей, которые протираются цѣликомъ, безъ остатковъ на ситѣ, какъ-то: цвѣтная капуста, рѣпа, морковь, и т. д., не слѣдуетъ кипятить, а можно только проваривать.

Кипяченіе. Супа-пюре изъ тѣхъ овощей, которые при протираніи даютъ только сокъ, волокна же не протираются, а остаются на ситѣ, можно кипятить, какъ-то: пюре изъ томатовъ, изъ спаржи, изъ свѣжихъ огурцовъ и т. д. При этомъ нужно замѣтить, что кипятить супъ можно только до прибавленія льезона; послѣ же прибавки послѣдняго не долженъ кипѣть.

Послѣ провариванія или кипяченія супъ-пюре заправляется льезономъ.

Льезонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя ихъ постепенно густыми или обыкновенными сливками, затѣмъ смѣсь эту проваривать

на легкомъ огнѣ до перваго пара. Когда, такимъ образомъ, льезонъ будетъ готовъ, то влить его въ супъ, помѣшивая послѣдній лопаткой.

Послѣ прибавки льезона супъ не долженъ уже кипѣть, иначе желтки заварятся и будутъ въ немъ плавать въ видѣ желтыхъ комковъ.

Передъ подачей къ столу слѣдуетъ вытянуть супъ-пюре сливочнымъ масломъ для приданія мягкаго, нѣжнаго вкуса. Нельзя, однакоже, масло прибавлять въ растопленномъ видѣ, такъ какъ тогда оно всплыветъ на поверхность и придастъ супу жирный привкусъ. Поэтому масло всегда кладется кускомъ. Непосредственно затѣмъ въ готовый уже супъ-пюре опускаются на гарниръ овощи, нарѣзанные фигурками. Для гарнира обыкновенно берутся тѣ овощи, изъ которыхъ приготовлено самое пюре; для того, чтобы гарниры сохранили свой вкусъ и форму, нужно ихъ сварить отдѣльно или въ небольшомъ количествѣ бульона, или же затушить въ собственномъ соку. Обрѣзки гарнировъ не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ они могутъ быть употреблены вмѣстѣ съ тѣми кореньями, овощами или зеленью, изъ которыхъ приготовляется пюре для супа.

Приготовленіе суповъ-пюре изъ мучныхъ продуктовъ.

Наиболѣе употребительными супами-пюре изъ мучнистыхъ продуктовъ считаются супа-пюре: изъ перловой крупы и пюре изъ риса. Кромѣ того, что изъ перловой крупы и изъ риса приготовляются самостоятельные супа (потажъ кремъ д'оржъ и потажъ кремъ д'ори), эти продукты въ разваренномъ и протертомъ видѣ служатъ замѣной пассеровки для суповъ-пюре изъ овощей и живности и въ этомъ случаѣ называется «шлемомъ», т.-е. связью.

Перловый шлемъ — берутъ лучшіе сорта перловой крупы: голландскую или руаяль, такъ какъ низшіе сорта содержатъ много муки, вслѣдствіе чего и самый супъ получаетъ мучной привкусъ. Затѣмъ, слѣдуетъ промыть крупу нѣсколько разъ, перемѣняя воду, пока вода не будетъ совершенно прозрачной, и намочить въ холодной водѣ на нѣсколько часовъ, чтобы быстрѣе разваривалась, потомъ откинуть на сито, высыпать въ кастрюлю

и залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вся крупа была ею покрыта; прибавить немного масла, накрыть крышкой и поставить на горячую плиту, пока не вскипитъ; послѣ чего составить на край плиты, помѣшивая все время лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мѣрѣ укипанія воды, доливать процѣженнымъ бульономъ. Когда крупа разварится до мягкости, сейчасъ же протереть черезъ сито, не давая ей остыть. При этомъ протирается только верхняя оболочка крупы, оставшіяся же на ситѣ черныя крупинки черезъ сито не проходятъ, потому что онѣ никогда не развариваются до мягкости. Какъ перловую крупу, такъ и рисъ для полученія пюре необходимо разваривать въ большомъ количествѣ жидкости, чтобы образовалась жидкая кашица, а не разсыпчатая крупа.

Рисовый шлемъ — берутъ каролинскій рисъ, промываютъ его нѣсколько разъ, мѣняя воду, пока она не будетъ совершенно прозрачной; далѣе поступать такъ: сложить рисъ въ кастрюлю, обланжирить его, т.-е. залить крутымъ кипяткомъ, поставить на горячую плиту и дать вскипѣть одинъ разъ, слить кипятокъ, положить немного сливочнаго масла, снова залить кипяткомъ, въ такомъ же количествѣ, какъ и перловую крупу, и варить на медленномъ огнѣ до готовности. Протерать непремѣнно горячій рисъ черезъ сито, такъ какъ, остывши, онъ протирается съ большимъ трудомъ. Рисъ протирается безъ остатка. Приготовленный такимъ образомъ рисъ можно соединять съ какимъ-либо пюре изъ овощей или живности.

Главное назначеніе перловаго и рисоваго шлема — облегчать приготовленіе суповъ-пюре изъ тѣхъ овощей (какъ, напр., спаржа, огурцы, томаты), которые при протираніи даютъ только сокъ. Этотъ сокъ слѣдуетъ соединять съ шлемомъ, который, кромѣ связи, даетъ супу еще нѣжный вкусъ и гладкость. Полезно имѣть шлемъ постоянно въ запасѣ, сохраняя его въ прохладномъ мѣстѣ.

Супа-пюре изъ прочихъ мучнистыхъ веществъ, какъ-то: гороха, фасоли, овсянки, картофеля и пр., приготовляются такъ же, какъ и описанные выше.

Для полученія же самостоятельнаго супа изъ перловой крупы или изъ риса въ приготовленное пюре вливается готовый бѣлый бульонъ, послѣ чего супъ кипятятъ, пока загустѣетъ. Процѣдивъ

супъ черезъ китайское сито, заправляютъ его льезономъ, опускаютъ кусокъ сливочнаго масла (вытягиваютъ масломъ), прибавляютъ на гарниръ немного отдѣльно сваренный разсыпчатый рисъ или перловую крупу и подаютъ къ столу. Всѣ супа-пюре изъ мучныхъ продуктовъ, до соединенія съ льезономъ, можно кипятить.

Супа-пюре изъ птицъ, дичи и проч. живности. Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непремѣнно сварена, изжарена, или мясо ея припущено, иначе супъ получитъ вкусъ сырости, такъ какъ послѣ соединенія пюре живности съ бульономъ его кипятить нельзя уже, а можно лишь проваривать. Снятое съ костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности мелко изрубить и даже истолочь въ ступкѣ съ незначительнымъ количествомъ масла—$^1/_8$ ф. на 3 чел., которое прибавляется всегда кускомъ въ виду того, что въ распущенномъ состояніи разжидило бы пюре и придало бы ему жирный вкусъ. Истолченное пюре протереть черезъ частое сито, чтобы было совершенно гладкимъ, и соединить со шлемомъ или заправить пассеровкой. Все это потомъ соединить съ льезономъ и тогда приготовленную массу развести бѣлымъ бульономъ. Послѣ этого процѣдить супъ черезъ частое сито или кисею, если онъ будетъ недостаточно гладкій. и поставить на паръ, а чтобы достигнуть возможно лучшаго соединенія, слѣдуетъ помѣшивать лопаткой и, такимъ образомъ, не давать кипѣть, такъ какъ отъ этого супъ совершенно можетъ быть испорченъ.

Необходимо обратить вниманіе на то, что при приготовленіи суповъ-пюре изъ кореньевъ и овощей, а также изъ мучнистыхъ веществъ, льезонъ вливается послѣ соединенія пюре съ бульономъ, тогда какъ въ супахъ-пюре изъ птицы и живности льезонъ соединяется съ приготовленнымъ пюре до разведенія бульономъ. Вообще приготовленіе суповъ-пюре требуетъ особеннаго вниманія. Несоблюденіе какого-либо изъ перечисленныхъ правилъ или послѣдовательности указаній, а еще хуже небрежность ведутъ къ порчѣ супа.

Исправленіе супа-пюре. Если супъ-пюре выйдетъ неудачнымъ, то можно его исправить такъ: процѣдить черезъ кисею или рѣдкую салфетку, въ которой оставались бы всѣ комки и свернувшіяся части, а такъ какъ послѣ процѣживанія супъ ста-

нетъ жидкимъ, то заправить его снова льезономъ. При соединеніи супа съ льезономъ поставить на паръ и все время помѣшивать лопаткой, отчего до нѣкоторой степени возстановится густота супа и онъ получитъ нѣжность и гладкость.

Пропорція продуктовъ хотя и указана при описаніи отдѣльныхъ суповъ-пюре, тѣмъ не менѣе полезно усвоить также нѣкоторыя указанія и въ этомъ отношеніи.

Мяса берется по $^1/_2$ ф. на персону, но если къ супу прибавляются кости курицы, то пропорцію мяса слѣдуетъ нѣсколько уменьшить, а если цѣльная курица, то уменьшеніе равняется половинѣ пропорціи, иначе вкусъ мясного бульона будетъ преобладать надъ вкусомъ курицы.

Если бульонъ изъ курицы варится съ телячьей голяшкой, то одна курица полагается на *три* персоны.

Рябчикъ на *двѣ* персоны, **тетеревъ**—на *четыре-пять* персонъ.

Зелень, коренья и овощи на каждую персону по $^3/_8$ ф. того продукта, изъ котораго приготовляется супъ, при чемъ $^2/_8$ ф. идутъ на пюре, а $^1/_8$ на гарниръ. Если же гарниръ не кладется въ супъ, то достаточно по $^1/_4$ ф., конечно, въ очищенномъ видѣ.

Пассеровку трудно дѣлать меньше, чѣмъ на *три* персоны. Для этого нужно $^1/_8$ ф. муки и $^1/_{16}$ ф. масла.

Шлемъ для *одной* персоны приготовляется изъ одной полной столовой ложки рису или перловой крупы; масла для шлема нужно *одну* столовую ложку на 10—12 ложекъ рису или перловой крупы.

Льезонъ также приготовляется не меньше, чѣмъ на *три* персоны, нужно одинъ желтокъ и $^3/_4$ стакана сливокъ.

Сливочное масло: а) для тушенія продуктовъ — чайную ложку на *три* персоны и б) для заправки передъ подаваніемъ, въ готовый супъ—$^1/_8$ ф. на *три* персоны.

Примѣчаніе. Всѣ супа-пюре подаются съ какими-либо пирожками или гренками; вареное мясо никогда не подается къ супамъ-пюре.

Общія правила для приготовленія русскихъ суповъ.

Русскіе супа бываютъ:

1) заправочные и 2) прозрачные.

Первые заправляются: зеленью, овощами, крупами, кислой или свѣжей капустой, свеклой и непремѣнно пассеровкой и сметаной, и такъ какъ долженъ преобладать вкусъ того продукта, которымъ онъ заправленъ, то берется бѣлый бульонъ, безъ кореньевъ и лука.

Въ прозрачные супа на гарниръ кладутся передъ подачей, какъ-то: лапша, ньеки (клецки), крупы, овощи и т. д., поэтому супъ долженъ имѣть вкусъ мясного навара и кореньевъ и быть красивыми на видъ. Сообразно вкусу, русскіе супа бываютъ: *кислые* и *прѣсные*.

Мясо, изъ котораго варится бѣлый или желтый бульонъ, должно не только дать хорошій наваръ, но также быть годнымъ для подачи порціями. Такъ какъ всѣ русскіе супа подаются съ мясомъ, изъ котораго былъ сваренъ бульонъ, то всегда лучше брать: бедро, толстый филе, огузокъ или кострецъ. Для щей и борща берутъ грудину, и тогда уже не прибавляютъ телячьей голяшки.

Порядокъ приготовленія русскаго заправочнаго супа слѣдующій:

Одновременно съ началомъ варки бѣлаго бульона чистятъ соотвѣтствующую зелень, овощи или коренья, нарѣзаютъ какъ должно для даннаго супа и тушатъ ихъ или пассеруютъ, какъ для суповъ-пюре. При этомъ болѣе крѣпкіе и твердые продукты начинаютъ тушить раньше, а болѣе мягкіе позднѣе. Такъ, напримѣръ, капусту или свеклу, какъ болѣе крѣпкій овощь, ставятъ тушить раньше, затѣмъ прибавляютъ коренья и, наконецъ, самый мягкій продуктъ—картофель. Тушеніе и пассеровку для заправочныхъ суповъ можно производить не только на маслѣ, но и на бульонномъ брезѣ и даже на фритюрѣ но въ такомъ случаѣ послѣдній долженъ быть хорошо отколерованъ и при опусканіи въ него продуктовъ непремѣнно горячимъ, иначе супъ будетъ невкусенъ, такъ какъ приметъ запахъ и вкусъ сала. Чтобы лучше соединить заправочные продукты съ бульономъ, предварительно ихъ заправляютъ пассеровкой, при чемъ иногда пассеровку нужно приготовлять не отдѣльно, а вмѣстѣ съ продуктами; если въ послѣднихъ отъ жаренія находится достаточно жира или масла, какъ, напримѣръ, при жареніи свеклы для борща, или капусты для щей, то къ нимъ прибавляется только пше-

ничная мука, безъ масла. При этомъ нужно замѣтить, что никогда нельзя заправлять супъ сырой, т.-е. не прожаренной мукой (подболткой). Отъ этого супъ получитъ мучной привкусъ. Сначала муку нужно прожарить на маслѣ до горячаго состоянія и тогда уже употреблять по назначенію, т.-е. для заправки супа или похлебки. Затѣмъ, часа за $1^1/_2$ или 2 до подачи къ столу процѣживаютъ бульонъ въ ту кастрюлю, въ которой сложены приготовленные продукты, помѣшивая лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть въ теплой водѣ, чтобы отъ него отдѣлилась накипь и затѣмъ опустить въ кастрюлю съ супомъ, продолжая варить до готовности. Если къ супу прибавляется сметана, то, положивъ ее въ супъ, слѣдуетъ передъ подачей прокипятить нѣсколько разъ. При этомъ способѣ сметана даетъ супу лучшій вкусъ, чѣмъ когда ее кладутъ передъ разливаніемъ супа въ тарелки. Обрѣзки тѣхъ кореньевъ и овощей, которые употребляются въ супъ для гарнира, послѣ чистки не выбрасываются, а прибавляются къ бульону.

Что касается прозрачныхъ суповъ, то гарниры къ нимъ варятся или тушатся каждый отдѣльно и опускаются въ процѣженный бульонъ только передъ подачей къ столу.

Мучнистые продукты, какъ, напр., картофель, крупа, лапша, вермишель и проч., служащіе гарнирами для прозрачныхъ русскихъ суповъ, приготовляютси совершенно въ отдѣльной посудѣ и опускаются въ готовый бульонъ передъ самой подачей, послѣ чего супъ уже нельзя кипятить, потому что онъ сдѣлается мутнымъ.

Французскіе супа.

Примѣчаніе общее. Французскими супами называются всѣ тѣ, основой которыхъ служатъ различные консоме и красный бульонъ. Прозрачные, клейкіе и темные французскіе супа заправляются картофельной мукой или тапіоко, а заправочные густые супа—горячей пассеровкой и льезономъ.

Гарниры для французскихъ суповъ приготовляются изъ овощей, зелени и живности.

Основные способы приготовленія мяса убойныхъ домашнихъ животныхъ.

Существуетъ шесть основныхъ способовъ приготовленія мяса:

1) **Варка.**
2) **Жареніе.**
3) **Тушеніе.**
4) **Брезерованіе.**
5) **Припусканіе.**
6) **Запеканіе въ тѣстѣ.**

Варка производится всегда при посредствѣ какой-либо жидкости (вода, бульонъ), которая берется въ такомъ количествѣ, чтобы приготовляемое мясо было совершенно покрыто ею, при чемъ жидкость иногда должна быть горячей, а иногда холодной температуры, смотря по тому, что́ желаютъ приготовить изъ даннаго мяса—бульонъ или второе блюдо и, кромѣ того, какое свойство имѣетъ мясо—свѣжее или консервированное, покрытое толстой кожей или нѣтъ, крупный кусокъ или маленькій. Такъ, напримѣръ, если желаютъ получить вкусное вареное мясо (бефъ бульи, отварную грудинку подъ соусомъ и проч.), то берется горячая вода или бульонъ, и мясо варятъ паромъ, т.-е., чтобы жидкость не кипѣла; тогда мясо не выварится и сохранитъ свой вкусъ, при чемъ обращаютъ вниманіе на величину куска. Если для бефъ бульи взять большой кусокъ мяса вѣсомъ болѣе 3-хъ ф. то вода берется холодная, а если маленькій кусокъ, то горячая. Исключенія также составляютъ ветчина и поросенокъ, которые покрыты толстой кожей, а потому ихъ слѣдуетъ заливать холодной водой. Если же, наоборотъ, нуженъ крѣпкій бульонъ, а о вкусовыхъ достоинствахъ мяса не заботятся, то всегда берется холодная вода, которая затѣмъ все время должна кипѣть, чтобы мясо выварилось и передало свой вкусъ въ бульонъ. Варка всегда производится на плитѣ, а не въ духовомъ шкафу и въ закрытой посудѣ.

2) **Жареніе** заключается въ томъ, что сырое мясо подвергается сразу высокой температурѣ при посредствѣ масла или жира, но безъ прибавленіи какой-либо жидкости—воды, бульона, или

соуса, и только когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, къ нему прибавляется немного бульона для полученія сока, нужнаго для поливанія мяса.

Жареніе производится на плитѣ или въ духовомъ шкафу, въ открытой посудѣ, и кромѣ того, на вертелѣ и на рошпорѣ.

3) **Тушеніе** заключается въ томъ, что мясо, предварительно обжаренное до румянаго колера, доводится до готовности *обязательно* въ закрытой посудѣ съ прибавленіемъ какого-либо сока или соуса и съ прибавленіемъ пряностей и вообще ароматическихъ продуктовъ. Тушеніе преимущественно (за нѣкоторыми исключеніями) производится въ духовомъ шкафу.

4) **Брезерованіе** немногимъ отличается отъ тушенія; а именно: сырое мясо заливается горячимъ бульоннымъ брезомъ и въ закрытой посудѣ въ духовомъ шкафу, доводится такимъ образомъ до мягкости, а не поджаривается предварительно, какъ для тушенія.

5) **Припусканіе** заключается въ томъ, что мясо доводится до готовности въ собственномъ соку, съ весьма незначительнымъ добавленіемъ къ нему воды. Припущенное воловье мясо не составляетъ самостоятельнаго кушанья, а употребляется только для краснаго бульона. Телятина же, баранина, птица и дичь во многихъ случаяхъ приготовляются припусканіемъ; поэтому объ этомъ способѣ подробно объяснено въ соотвѣтственныхъ статьяхъ о телятинѣ, баранинѣ и проч. Припусканіе производится въ закрытой посудѣ и бо̀льшею частью на плитѣ.

6) **Запеканіе въ тѣстѣ** производится въ духовомъ шкафу и въ русской печкѣ; при чемъ иногда мясо въ сыромъ видѣ закрывается тѣстомъ, а иногда предварительно припускается или поджаривается—въ зависимости отъ приготовляемаго блюда.

Общія объясненія и примѣчанія.

Зачистка мяса. Всякое мясо, передъ приготовленіемъ его однимъ изъ вышеуказанныхъ способовъ, необходимо зачистить, т.-е. отдѣлить отъ лишняго жира, костей, сухожилій и пленокъ. Не слѣдуетъ оставлять на мясѣ большого количества жира, во-1-хъ, потому, что, переходя въ сокъ или соусъ, съ которыми приготовляется мясо, жиръ придаетъ ему запахъ и вкусъ сала; во-2-хъ, жиръ, имѣя свойство сильно накаливаться при всѣхъ

способахъ приготовленія, за исключеніемъ варки, значительно повышаетъ температуру, отчего испаряется какъ сокъ самого мяса, такъ и сокъ или соусъ, въ которомъ оно приготовляется. При этомъ мясо становится твердымъ и значительно уменьшается. въ вѣсѣ. Если же попадется тощее мясо, т.-е. покрытое только небольшимъ слоемъ жира, то слѣдуетъ срѣзать съ него лишь то, что запачкано кровью. Но необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ.

Кости не вынимаются изъ мяса только въ тѣхъ случаяхъ, когда приготовляются такія жаркія, которыя принято подавать къ столу вмѣстѣ съ костями, напр.: окорокъ, ростбифъ, антрекотъ, телячья или баранья грудинка, отбивныя телячьи, бараньи и свиныя котлеты и пр. Для всѣхъ остальныхъ жаркихъ лучше выдѣлять кости въ сыромъ видѣ. При приготовленіи мяса цѣльнымъ кускомъ, кости предварительно вырѣзаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кромѣ того, готовое мясо, безъ костей, нарѣзается гораздо ровнѣе и красивѣе. Если кость не была заранѣе вынута, то при нарѣзкѣ готоваго жаркого, мясо съ трудомъ отдѣляется отъ кости, изъ него вытекаетъ при этомъ много соку и портится форма всего куска. Сухожилія и пленки срѣзаются съ мяса, такъ какъ (въ особенности при жареніи) они стягиваютъ мясо, отчего оно становится сморщеннымъ, твердымъ и теряетъ форму. (Это замѣчаніе относится даже къ самымъ нѣжнымъ сортамъ вырѣзки). Если сухожилія встрѣчаются не на поверхности, а внутри куска (въ краевой вырѣзкѣ, въ отбивныхъ котлетахъ и проч.), то ихъ нельзя удалять совершенно, такъ какъ тогда нарушится цѣлость куска, напр., отбивной котлеты, а въ этомъ случаѣ внутреннія сухожилія нужно только надрѣзать, чтобы они не стянули мясо при жареніи.

Обмываніе. Мясо слѣдуетъ только обмыть, окатить водой, но не держать его въ ней долго, иначе оно вымокаетъ, т.-е. отдаетъ свой сокъ водѣ и дѣлается безвкуснымъ. Послѣ обмыванія необходимо обтереть мясо полотенцемъ, чтобы поверхность его не была влажной. Нѣжные сорта мяса, какъ-то — вырѣзку, не слѣдуетъ даже окачивать водой, а нужно только обтереть сыроватымъ полотенцемъ.

Отбиваніе. Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо передъ приготовленіемъ отбить металлической тяпкой, этимъ достигается: 1) уравненіе толщины куска, 2) сглаживаніе поверхности мясныхъ волоконъ и 3) значительно бо́льшая мягкость мяса.

а) Уравненіе толщины куска очень важное условіе для равномѣрнаго прожариванія мяса; при одинаковой только толщинѣ мясо одновременно доходитъ до готовности во всѣхъ своихъ частяхъ, въ противномъ случаѣ, тонкая часть его можетъ уже «перейти», въ то время какъ толстыя части еще не дожарились.

б) Сглаживаніе поверхности разрѣза мясныхъ волоконъ имѣетъ значеніе въ томъ отношеніи, чтобы воспрепятствовать выходу мясного сока изъ разрѣзанныхъ волоконъ.

При отбиваніи слѣдуетъ обращать вниманіе на сортъ мяса: болѣе грубые сорта отбиваются сильнѣе, нѣжные же, какъ, напримѣръ, вырѣзка, почти совсѣмъ не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность; при этомъ не слѣдуетъ сильно ударять тяпкой по одному мѣсту, иначе мясныя волокна разрываются и изъ мяса вытекаетъ его сокъ. Послѣ каждаго удара тяпкой, послѣднюю притягивать вдоль куска къ себѣ, чѣмъ достигается какъ сглаживаніе волоконъ, такъ и уравненіе толщины куска.

Порціонные куски мяса, какъ-то: бифштексы, зразы, шнельклопсъ, лангетъ, антрекотъ и порціонные куски телятины, баранины и свинины не слѣдуетъ отбивать очень тонко, такъ какъ при жареніи тонкій кусокъ высыхаетъ, т.-е. теряетъ свою сочность и становится жесткимъ. При отбиваніи, какъ столъ, на которомъ отбивается мясо, такъ и тяпку, слѣдуетъ смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

Голландскія нитки. Послѣ отбиванія приготовляемое цѣльнымъ кускомъ мясо связывается, для сохраненія приданной ему формы, голландскими нитками въ продольномъ и поперечномъ направленіяхъ. Порціонные куски, напримѣръ, бифштексы, филе-миньонъ и другіе обвязываются только кругомъ. Жаркія, подаваемыя на костяхъ, окорокъ, грудинка, отбивныя котлеты и др., не связываются нитками передъ жареніемъ, за исключеніемъ ростбифа, который связывается, для прикрѣпленія къ мясу надрѣзаннаго слоя жира. Порціонные и мелко нарѣзанные куски мяса, какъ для бефъ-строгановъ, шнельклопсъ, шницель по-вѣнски,

гренадинъ, эскалопы и друг., а также рубленое мясо не обвязываются совсѣмъ.

Шпигованіе. Послѣ зачистки и отбиванія, для нѣкоторыхъ блюдъ мясо шпигуется свинымъ шпекомъ, съ цѣлью приданія ему бо́льшей сочности. Шпекъ обыкновенно берется соленый, но не копченый. Шпигованіе производится такъ: взявъ хорошій твердый шпекъ, срѣзать съ него кожу и нарѣзать длинными полосками вдоль волокна; если же рѣзать поперекъ волокна, то шпекъ рвется. Для шпигованія нужно брать верхніе слои шпека, лежащіе тотчасъ подъ кожей, они гораздо крѣпче нижнихъ слоевъ, Нарѣзавъ шпекъ, вправить полоску его въ шпиговальную иглу (шпиговку), проколоть ею мясо вдоль волоконъ и, пропустивъ черезъ проколотое мѣсто, выдернуть такъ, чтобы полоска шпека осталась въ мясѣ; такимъ образомъ нашпиговать вдоль волоконъ всю поверхность мяса; каждая полоса шпека, вдѣтая въ шпиговку, должна быть не длиннѣе $^1/_2$ вершка. Шпигованное мясо не только будетъ сочнѣе обыкновеннаго, но красивѣе на видъ, если правильно хорошо нашпиговано. Мясо животныхъ всегда шпигуется вдоль волоконъ.

Маринованіе. Для нѣкоторыхъ жаркихъ, а въ особенности приготовляемыхъ на вертелѣ, зачищенное мясо, за нѣсколько часовъ до приготовленія, маринуется въ прованскомъ маслѣ или въ винѣ (бефъ-андобъ) съ кореньями и различными пряностями. Маринованіе мяса въ винѣ примѣняется для болѣе пикантныхъ блюдъ. Горяче-парное мясо тоже необходимо мариновать, чтобы стало мягче. О маринованіи горяче-парного мяса см. отд. мясовѣдѣнія о мортификаціи мяса.

Соль. Не слѣдуетъ солить мясо задолго до его приготовленія, потому что соль имѣетъ свойство вытягивать сокъ изъ мяса, отчего оно становится жесткимъ. Мясо цѣльнымъ кускомъ, а также порціонные куски слѣдуетъ солить передъ тѣмъ какъ, ставить на огонь. Къ рубленому мясу соль прибавляется при продѣлываніи, т.-е. при промѣшиваніи съ жиромъ; отъ этого оно получаетъ нужную клейкость. Рубленое мясо, посоленное задолго до приготовленія, получаетъ красноватый цвѣтъ. Жаркія, приготовляемыя на вертелѣ, слѣдуетъ солить передъ самымъ концомъ жаренія, послѣ того, какъ уже съ мяса снята бумага, если оно было покрыто ею.

Жаръ плиты. Варка мяса (бефъ-були), которое подается самостоятельнымъ блюдомъ, производится на медленномъ огнѣ, такъ какъ вода не должна кипѣть: надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отдѣлятся другъ отъ друга и мясо размочалится. Поросенокъ, ветчина и соленое мясо варятся на самомъ краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не кипѣло.

Жареніе первоначально слѣдуетъ производить на сильномъ огнѣ или въ горячемъ духовомъ шкафу, для того, чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая въ мясѣ сокъ его, придаетъ ему въ то же время красивый видъ. Но какъ только мясо заколеруется, т.-е. зарумянится со всѣхъ сторонъ, его слѣдуетъ поставить на медленный огонь, или сбавить жаръ въ духовомъ шкафу, для того, чтобы оно прожаривалось равномѣрно. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, такъ какъ при медленномъ нагрѣваніи мясо, незащищенное корочкой, выпускаетъ изъ себя много соку, становится сухимъ, жесткимъ и получаетъ некрасивый сѣрый видъ и прѣлый вкусъ. Мясо большими крупными кусками жарится всегда въ духовомъ шкафу, а порціонными или маленькими кусками на плитѣ. При жареніи большого куска мяса нужно тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы температура печи была равномѣрна; чѣмъ крупнѣе кусокъ, тѣмъ легче долженъ быть жаръ. При сильномъ же жарѣ верхнія части могутъ обуглиться, а внутри куска мясо останется сырымъ.

При жареніи на рошпорѣ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы угли лежали ровнымъ слоемъ; въ противномъ случаѣ только часть мяса прожарится какъ слѣдуетъ, остальное же или сгоритъ, или останется сырымъ.

При тушеніи и брезерованіи необходимъ средній жаръ; во-1-хъ, по общей причинѣ, т.-е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности: а во-2-хъ, чтобы соусъ или сокъ, въ которомъ оно тушится или брезерустся, не сильно кипѣлъ, иначе мясо, будь то самое сочное филе или вырѣзка, высохнетъ, станетъ твердымъ и потеряетъ много въ своемъ вѣсѣ. Тушеніе порціонныхъ и мелкихъ кусковъ мяса предпочтительнѣе производить на пару, чтобы соусъ совсѣмъ не кипѣлъ; даже рубленыя блюда, которыя

отъ кипяченія соуса не могутъ утратить мягкости, и тѣ лучше тушить на пару, въ виду того, что отъ кипяченія въ соусѣ они теряютъ свою форму.

Припусканіе производится на маломъ огнѣ для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кромѣ того, припусканіе въ томъ и заключается, чтобы мясо, выдѣляя постепенно изъ себя сокъ, медленно доходило въ немъ до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильномъ огнѣ.

Запеканіе въ тѣстѣ производится сначала въ горячемъ духовомъ шкафу, чтобы тѣсто быстро зарумянилось, но послѣ того слѣдуетъ сбавить жаръ, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности; въ противномъ случаѣ, т.-е., оставаясь все время въ горячемъ шкафу, тѣсто будетъ горѣть, мясо же останется не прожареннымъ. Если запеканіе производится въ русской печкѣ, то дрова должны вполнѣ прогорѣть и обратиться въ угли, которые слѣдуетъ отгрести въ сторону, прежде чѣмъ поставить запекать жаркое. *Процентъ потери въ вѣсѣ* при различныхъ способахъ приготовленія имѣетъ огромное значеніе. При варкѣ, тушеніи и брезерованіи мясо теряетъ до 40% своего первоначальнаго вѣса; при жаренія—меньше: отъ 33% до 35%.

Открытая и закрытая посуда. При варкѣ и тушеніи посуда должна быть закрыта крышкой, во-1-хъ, для того, чтобы мясо проходило парами, во-2-хъ, чтобы изъ мяса, а также изъ тѣхъ продуктовъ, съ которыми оно приготовляется, не испарился ароматъ.

Жареніе производится преимущественно въ открытой посудѣ, чтобы на мясѣ образовалась необходимая румяная корочка.

Брезерованіе нужно производить въ закрытой посудѣ лишь по тѣмъ же причинамъ, какъ и тушеніе; но брезеруется мясо въ закрытой посудѣ до тѣхъ поръ, пока не дойдетъ до готовности, затѣмъ крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припусканіе производится въ закрытой посудѣ по тѣмъ же причинамъ, что и тушеніе. При запеканіи въ тѣстѣ не приходится закрывать посуду крышкой, такъ какъ тѣсто замѣняетъ ее, т.-е. задерживаетъ ароматъ мяса и продуктовъ, съ которыми жаркое приготовляется.

Величина куска. Чѣмъ крупнѣе и толще кусокъ мяса, предназначенный для подачи на столъ цѣльнымъ, тѣмъ сочнѣе

и мягче будетъ жаркое, и тѣмъ красивѣе получится оно на видъ; плоскій же и тонкій кусокъ съеживается, усыхаетъ, становится твердымъ и жаркое не имѣетъ красиваго вида. Вообще для жаренія цѣльнымъ кускомъ нужно брать мяса не менѣе трехъ фунтовъ.

Величина посуды при жареніи. Для жаренія мяса надо всегда выбирать посуду, соотвѣтствующую величинѣ куска; если посуда слишкомъ тѣсна, жаркое неудобно поливать въ ней сокомъ, и, кромѣ того, оно, съеживаясь, теряетъ свою форму; если же она слишкомъ велика, сокъ, едва покрывая дно, быстро вы-

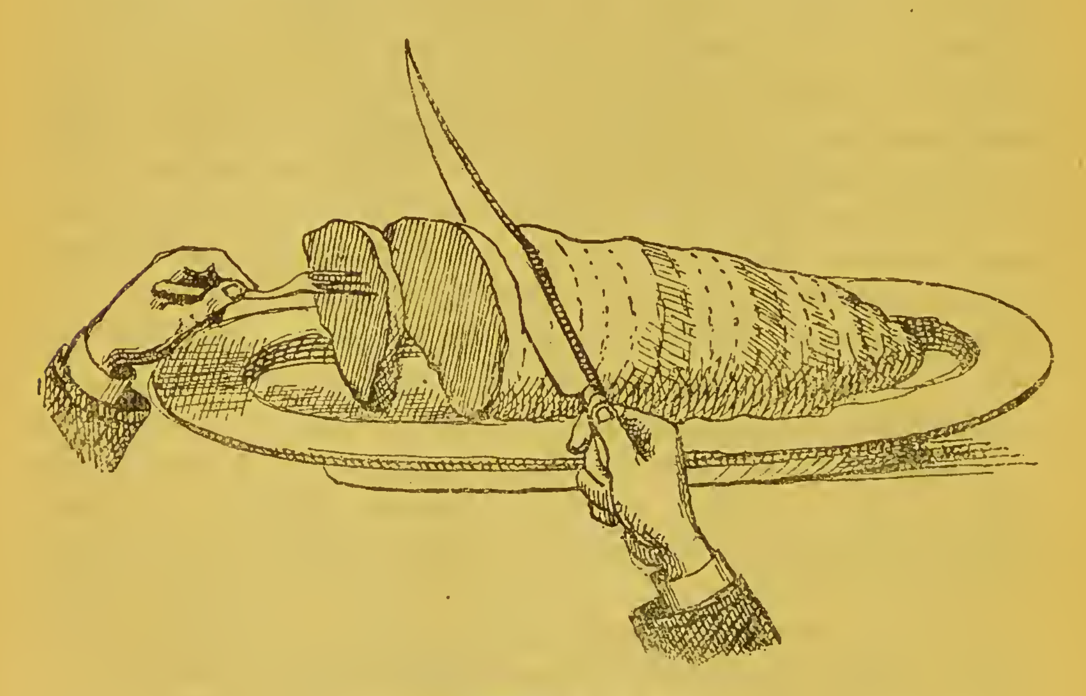


Рис. 1. Нарѣзка филе-де-бефъ.

кипаетъ и, кромѣ того, его приходится приготовлять въ бо̀льшемъ количествѣ, чѣмъ слѣдуетъ.

Масло при жареніи не слѣдуетъ класть въ большомъ количествѣ, потому что оно въ такомъ случаѣ горитъ, получаетъ горькій вкусъ и некрасивый черный цвѣтъ, который потомъ передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не пригорало къ посудѣ.

Передъ жареніемъ на рошпорѣ мясо обмакиваютъ въ прованское масло или смазываютъ имъ для того, чтобы оно быстро

колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая корочка.

Поливаніе мяса сокомъ или соусомъ. При жареніи и тушеніи необходимо жаркое какъ можно чаще поливать сокомъ или соусомъ, съ которымъ оно приготовляется, отчего оно становится мягче и сочнѣе, иначе на мясѣ образуется толстая корка, которая портитъ вкусъ его и дѣлаетъ твердымъ. Относительно жаренія надо, впрочемъ, замѣтить, что начать поливать мясо можно только послѣ того, какъ оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получитъ некрасивый сѣрый цвѣтъ и прѣлый вкусъ.

При жареніи въ бумагѣ, на вертелѣ, слѣдуетъ поливать жаркое по поверхности бумаги, чтобы послѣдняя не горѣла.

Поворачиваніе мяса съ одной стороны на другую. При жареніи, тушеніи, брезерованіи и припусканіи необходимо съ помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо съ одной стороны на другую. При жареніи это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получаетъ горькій вкусъ, и, затѣмъ, чтобы оно равномѣрно прожаривалось со всѣхъ сторонъ. При остальныхъ способахъ приготовленія это необходимо для того, чтобы оно со всѣхъ сторонъ одинаково пропитывалось сокомъ или соусомъ, съ которыми приготовляется. При поворачиваніи мяса не слѣдуетъ глубоко всаживать въ него вилку, иначе изъ проколотыхъ частей будетъ вытекать сокъ.

Бумага. Какъ при жареніи на вертелѣ, такъ и при тушеніи цѣльнаго куска мяса, употребляется восковая или писчая бумага. Въ первомъ случаѣ мясо обертывается въ бумагу, во второмъ—она кладется подъ крышку кастрюли. И въ томъ, и въ другомъ случаѣ бумага предохраняетъ мясо отъ образованія на поверхности его толстой корки, которая портитъ жаркое. Мясо, защищенное отъ сильнаго жара бумагой, проходитъ парами и не усыхаетъ.

Готовность мяса. Готовность всякаго мяса, за исключеніемъ рубленаго, узнается посредствомъ иглы, вводимой въ самую толстую часть куска. При готовности мяса изъ проколотаго мѣста показывается бѣлый, а не кровяной сокъ. Готовность рубленыхъ блюдъ узнается посредствомъ надавленія жаркого ножомъ; если выжатый при этомъ сокъ будетъ бѣлаго, а не

краснаго цвѣта, то значитъ мясо готово. Правильно приготовленное мясо, т.-е. доведенное до готовности при соотвѣтствующей данному способу температурѣ, должно быть плотно на видъ и не крошиться или не распадаться волокнами при разрѣзываніи на порціи.

Расчетъ времени при жареніи цѣльнаго куска мяса до готовности. На каждый фунтъ мяса, если оно жарится безъ костей, полагается $^1/_4$ часа; если же на костяхъ (ростбифъ), то на каждые 4 фунта этотъ срокъ уменьшается на четверть часа; слѣдовательно, на ростбифъ, вѣсомъ въ 16 фунтовъ, требуется не 4 часа, а однимъ часомъ меньше, т.-е. 3 часа. Въ томъ случаѣ, когда желаютъ, чтобы мясо было недожареннымъ и при разрѣзаніи изъ него вытекалъ кровяной сокъ (по-англійски), указанный срокъ жаренія еще уменьшается на $^1/_2$ часа.

Нарѣзка жаркого. Готовое мясо слѣдуетъ поставить на столъ, минутъ на 10, 15, и только по прошествіи этого времени приступить къ его нарѣзкѣ. Слишкомъ горячее мясо нельзя правильно нарѣзать: поверхность разрѣза станетъ неровной, какъ при нарѣзкѣ горячаго хлѣба. Какъ сырое мясо, когда оно рѣжется на куски, такъ и приготовленный какимъ бы то ни было способомъ цѣльный кусокъ мяса слѣдуетъ рѣзать немного наискось и непремѣнно поперекъ волоконъ (см. рис. 1). При этомъ условіи мясо становится мягче, сочнѣе и потому легче разжевывается. Правильная нарѣзка, т.-е., что она производилась дѣйствительно поперекъ волоконъ, узнается потому, что съ поверхности разрѣза сочится или выступаетъ сокъ и, кромѣ того, волокна идутъ въ видѣ закругленій, а не продольными полосами. При неправильной же нарѣзкѣ, т.-е. вдоль волоконъ, сокъ не выступаетъ и нарѣзанные куски кажутся сухими.

Укладываніе цѣльнаго куска на блюдо. При укладываніи на блюдо, послѣ нарѣзки, слѣдуетъ класть нарѣзанные куски въ томъ самомъ порядкѣ, въ какомъ они были расположены до нарѣзки, иначе кусокъ утратитъ свою натуральную форму.

Подогрѣваніе жаркого. При приготовленіи жаркихъ слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы блюдо поспѣвало какъ разъ къ подачѣ на столъ, для того, чтобы его не приходилось разогрѣвать, отчего оно получаетъ некрасивый видъ и прѣлый вкусъ. Если же, въ силу какой-нибудь необходимости, прихо-

дится разогрѣвать жаркое, то не слѣдуетъ давать ему кипѣть въ соусѣ или соку, въ особенности, если жаркое уже нарѣзано, такъ какъ отъ этого оно утратитъ свою мягкость; лучше всего въ такомъ случаѣ ставить жаркое на паръ въ кастрюлѣ и притомъ класть подъ крышку ея листъ восковой или писчей бумаги, какъ при тушеніи, чтобы жаркое сверху не усыхало.

Пропорція всѣхъ продуктовъ. При приготовленіи жаркого цѣльнымъ кускомъ, напр., ростбифъ, толстый филе, огузокъ или горбушка ссѣка, т.-е. сорта, имѣющіе большое количество жира и костей (которые при зачисткѣ мяса отдѣляются отъ него), надо брать $^{3}/_{4}$ фунта на каждую персону въ сыромъ видѣ. Для приготовленія же рубленыхъ блюдъ, въ которыхъ къ мясу прибавляется масло или почечный жиръ и бѣлый хлѣбъ, достаточно считать $^{3}/_{8}$ ф. мяса на персону. Реберныя, т.-е. котлетныя части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только къ котлетамъ телячьимъ, бараньимъ и свинымъ; что же касается воловьихъ котлетъ-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персонъ, въ зависимости отъ вѣса куска; вырѣзки или филе, т.-е. чистой мякоти безъ костей берется по $^{1}/_{2}$ ф. на персону въ сыромъ видѣ. Масла, какъ уже сказано, для жаренія берется лишь такое количество, чтобы оно не давало мясу пригорать ко дну посуды. Поэтому точно опредѣлить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцію масла можно опредѣлить такимъ разсчетомъ, что для жаркого на 5 персонъ, совершенно достаточно $^{1}/_{4}$ ф. масла. Пропорцію фритюра для жаренія на одну персону тоже нельзя опредѣлить, но во всякомъ случаѣ не меньше, чѣмъ 1 фунтъ фритюра, такъ какъ продуктъ, жаримый во фритюрѣ, долженъ въ немъ плавать. Относительно яицъ и сухарей для панировки также нельзя опредѣлить даже приблизительно пропорціи на одну персону, но на *пять* персонъ можно считать 2 яйца и $^{1}/_{4}$ ф. сухарей. Соль и перецъ не поддаются вѣсовому опредѣленію; количество соли зависитъ, кромѣ вкуса, еще и отъ качества ея: сырая соль тяжелѣе, а потому ее кладутъ больше: сухая соль легче, слѣдовательно, ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дѣло вкуса.

Коренья обозначаются $^{1}/_{8}$ ф. на человѣка, но это тоже лишь приблизительная пропорція; приготовляя жаркое на 10 персонъ,

можно сбавить $^1/_4$ ф. и потому, вмѣсто $1^1/_4$ ф., взять лишь 1 фунтъ кореньевъ.

Примѣчаніе о вертелѣ. Въ виду того, что въ обыкновенной домашней (не ресторанной) кухнѣ жареніе на вертелѣ примѣняется очень рѣдко, такъ какъ самая поставка вертела сопряжена съ большими расходами и, кромѣ того, находится въ зависимости отъ устройства данной кухни, то мы считаемъ лишнимъ здѣсь особенно распространяться объ этомъ способѣ жаренія въ общей статьѣ, а упоминаемъ о немъ въ приготовленіи отдѣльныхъ блюдъ (какъ-то: филе, ростбифъ и проч.).

Особое примѣчаніе. Мясо всѣхъ убойныхъ животныхъ, какъ домашнихъ, такъ и дикихъ, при всѣхъ способахъ приготовленія должно быть хорошо выдержано, т.-е. морцифицировано, тогда оно будетъ всегда мягко, сочно и удобоваримо.

Особое примѣчаніе.

Приготовленіе телятины, баранины, свинины и крупной лѣсной дичины. Телятина, баранина, свинина и крупная лѣсная дичина приготовляются всѣми тѣми же способами, какъ говядина и, кромѣ того, еще способомъ «припусканія» въ тѣхъ случаяхъ, когда мясо должно дойти до готовности, не измѣняя своего натуральнаго цвѣта.

Предварительная заготовка передъ приготовленіемъ. Предварительная заготовка, т.-е. зачистка, отбиваніе, связываніе и проч. телятины, баранины, свинины и крупной лѣсной дичины, какъ-то: дикой козы (серна), оленины, кабана, зайца и проч., ничѣмъ не отличается отъ производимой надъ говядиной, но только телятина, какъ болѣе нѣжное мясо, отбивается исключительно для приданія формы и сглаживанія волоконъ, какъ и филе, но не для мягкости, какъ твердые сорта говядины. Поэтому отбивать телятину слѣдуетъ очень легко и мало.

Маринованіе. Въ виду того, что баранина имѣетъ особый специфическій привкусъ, за нѣсколько часовъ до приготовленія нѣкоторыхъ пикантныхъ блюдъ, она маринуется въ прованскомъ маслѣ съ прибавленіемъ луку, чесноку и букета, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ и бѣлыхъ кореньевъ. О маринованіи крупной лѣсной дичины см. слѣдующую статью о птицѣ.

Пропорція продуктовъ для маринованія. Для маринованія обыкновенно берется приблизительно на каждую персону $^1/_4$ стакана прованскаго масла, $^1/_5$ часть луковицы и одинъ зубокъ (частица) чесноку.

Переворачиваніе кусковъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда прованское масло не покрываетъ до верху маринуемаго куска, то послѣдній, время отъ времени, нужно перевертывать съ одной стороны на другую, чтобы равномѣрнѣе мариновался.

Время маринованія. Время маринованія бываетъ различно, въ зависимости отъ величины куска и отъ приготовляемаго блюда; мелкіе куски маринуются скорѣе крупныхъ. Для каждаго отдѣльнаго случая указано время маринованія.

Время приготовленія. Телятина, какъ болѣе нѣжное мясо, при всѣхъ способахъ приготовленія доходитъ до готовности гораздо скорѣе говядины, а потому всегда нужно тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы она не перешла, отчего мясныя волокна размочалятся и весь кусокъ потеряетъ форму и сочность. Баранина приготовляется дольше телятины, а свинина дольше говядины. Въ большинствѣ случаевъ жаркія изъ баранины и свинины, для приданія имъ бо̀льшей мягкости и сочности, какъ, напримѣръ, окорокъ, если онъ взятъ отъ плохо упитаннаго животнаго, свиныя котлеты и проч., приготовляются въ тушеномъ или брезерованномъ видѣ. Баранина и свинина отъ хорошо упитаныхъ животныхъ приготовляется въ жареномъ видѣ.

Жаръ плиты Для телятины жаръ плиты при всѣхъ способахъ приготовленія долженъ быть нѣсколько слабѣе, чѣмъ для говядины, потому что, какъ выше указано, мясо ея гораздо нѣжнѣе воловьяго. Для баранины и свинины жаръ такой же, какъ и для говядины.

Поливаніе сокомъ. Поливать сокомъ при жареніи и тушеніи телятину, баранину и свинину нужно такъ же часто, какъ и говядину.

Готовность. Телятина и свинина при жареніи всегда доводятся до полной готовности и съ кровью, какъ говядина, почти никогда не подаются; за рѣдкими исключеніями, баранину иногда подаютъ съ кровью.

Крупная лѣсная дичина приготовляется бо̀льшею частью двумя способами, а именно: жарится и тушится Зачистка и

нарѣзка въ готовомъ видѣ крупной лѣсной дичины производится такъ же, какъ и нарѣзка мяса другихъ убойныхъ домашнихъ животныхъ.

Приготовленіе домашняго фритюра.

Взявъ не менѣе 5 ф. хорошаго почечнаго жира, отдѣлить его отъ пленки, нарѣзать на маленькіе кусочки, сложить въ кастрюлю, залить холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы вода покрыла жиръ и поставить на плиту вариться, пока онъ станетъ прозрачнымъ, на что́ нужно не менѣе какъ 5 часовъ. Во время кипяченія во фритюръ можно прибавить букетъ или пряности для приданія ему лучшаго запаха и вкуса. Прозрачный цвѣтъ жира служитъ доказательствомъ того, что вся вода изъ него выпарилась, такъ какъ пока въ жирѣ есть хотя немного воды, онъ имѣетъ цвѣтъ мутный, а не прозрачный. Готовый жиръ, процѣдить черезъ салфетку и выжать ее хорошенько для того, чтобы получить и тотъ жиръ, который находится въ шкваркахъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ жира. Для приготовленія фритюра необходимо брать самый лучшій сортъ жира, а именно внутренній, околопочечный; отъ другого жира получается, при растапливаніи, много отбросовъ, отъ которыхъ трудно очистить фритюръ; присутствіе же отбросовъ сообщаетъ жаркимъ запахъ сала.

Подготовка фритюра для употребленія. Фритюръ, предназначенный для жаренія какихъ бы то ни было продуктовъ (отъ самыхъ простыхъ до самыхъ изысканныхъ), необходимо прежде всего процѣдить черезъ кисею или мокрую салфетка, чтобы онъ былъ совершенно чистъ, прозраченъ, желтаго цвѣту и не имѣлъ бы никакихъ пригарокъ; въ противномъ случаѣ продукты, изжаренные въ такомъ фритюрѣ, получатъ некрасивый, темный цвѣтъ. Для жаренія фритюръ берется всегда въ настолько достаточномъ количествѣ, чтобы продукты совершенно были имъ покрыты—плавали въ немъ, иначе они будутъ неравномѣрно прожариваться (одна сторона пригоритъ, а другая останется сырою). Передъ опусканіемъ для жаренія извѣстнаго про-

дукта во фритюръ, нужно послѣднiй отколеровать, т.-е. накалить до такой степени, чтобы брошенная въ него капля холодной воды производила сильный трескъ. Но при этомъ не слѣдуетъ давать фритюру горѣть. Только до такой степени накаленный фритюръ пригоденъ для жаренiя и достигаетъ своего назначенiя, т.-е. образуетъ на зажаренномъ въ немъ продуктѣ красивую, хрустящую корочку и не придаетъ запаха сала. Все, зажаренное въ недостаточно нагрѣтомъ фритюрѣ, получаетъ некрасивый цвѣтъ и запахъ сала, что́, конечно, окончательно портитъ кушанье. Въ тѣхъ случаяхъ, когда жаркiя должны имѣть румяную хрустящую корочку, нужно ихъ жарить во фритюрѣ; вообще же можно въ немъ жарить продукты небольшой величины, въ томъ расчетѣ, чтобы они успѣли прожариться внутри раньше, чѣмъ начнутъ горѣть снаружи.

Время, потребное для жаренiя во фритюрѣ. Продуктъ, опущенный во фритюръ, жарится вообще недолго, минутъ 10, а мелкiе продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюрѣ продуктъ продержать долѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то сверху пригоритъ. Въ виду этого нѣкоторые, болѣе твердые продукты, какъ-то: телячьи и бараньи котлеты, предварительно припускаются въ собственномъ соку почти до полной готовности, а потомъ уже покрываются соусомъ или тѣстомъ и обжариваются во фритюрѣ.

Выниманiе изъ фритюра. По окончанiи жаренiя продуктъ вынимается изъ фритюра шумовкой для того, чтобы черезъ ея дырочки стекалъ жиръ.

Отсушиванiе. По вынутiи изъ фритюра продуктъ нужно отсушить на бумагѣ, положенной на сито, для того, чтобы весь жиръ въ нее впитался. Чѣмъ чаще во время отсушиванiя мѣняется бумага, тѣмъ лучше. Нѣкоторые нѣжные продукты послѣ бумаги отсушиваются еще на салфеткѣ. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продуктъ не успѣлъ остыть.

Подогрѣванiе. Все то, что жарится во фритюрѣ, должно сейчасъ же послѣ жаренiя подаваться къ столу; подогрѣвать нельзя, потому что прiобрѣтетъ запахъ сала и корочка не будетъ хрустѣть; въ виду этого, жарить во фритюрѣ нужно передъ самой подачей.

Сохраненіе фритюра. Если при жареніи въ первый разъ фритюръ не сгорѣлъ, то сейчасъ же по окончаніи жаренія его нужно процѣдить, хорошенько перекипятить и сохранять въ каменной посудѣ въ холодномъ мѣстѣ до другого раза. Фритюръ можетъ сохраниться на холодѣ въ теченіе нѣсколькихъ дней, но при этомъ, вынося на холодъ, его не слѣдуетъ закрывать, пока совершенно не остынетъ, иначе онъ можетъ испортиться.

Птица и дичь.

Общія правила относительно выбора птицы, заготовки ея передъ приготовленіемъ и самыхъ способовъ приготовленія.

Домашняя птица.

На рынкахъ большихъ городовъ въ продажу поступаетъ какъ битая, такъ и живая домашняя птица. На петербургскихъ рынкахъ живая птица стоитъ дороже битой, но въ южныхъ городахъ, какъ, напримѣръ, въ Кіевѣ, Харьковѣ, Одессѣ и др., живая птица продается по очень дешевой цѣнѣ. Такъ, напримѣръ, за пару цыплятъ платятъ 20 или 25 к.; кура взрослая 20—25 за штуку; утки отъ 25—30 к. за штуку. Птица эта большею частью поступаетъ въ продажу совсѣмъ не откормленной, такъ что обыкновенно ее приходится откармливать дома 2 или 3 нед. Закалывать птицу слѣдуетъ наканунѣ или за день до того дня, въ который желаютъ подать къ столу. Птица заколотая въ день приготовленія. хотя бы, утромъ бываетъ всегда жестка и невкусна; мясо ея имѣетъ синеватый оттѣнокъ, при жеваніи тянется какъ лыко; плохо переваривается желудкомъ, а потому и считается вреднымъ для употребленія въ пищу. какъ и горяче-парное мясо убойныхъ животныхъ. Въ лѣтнее время только-что убитую птицу не слѣдуетъ оставлять на землѣ, а нужно подвѣшивать за ноги, чтобы со всѣхъ сторонъ былъ доступъ воздуха, и чтобы птица хорошо обезкровилась; необходимо также въ жаркое время вы-

потрошить птицу, т.-е. вынуть всѣ внутренности. Несоблюденіе указанныхъ правилъ обыкновенно ведетъ къ тому, что, внутренности быстро портятся въ особенности у жирной, хорошо откормленной птицы и; конечно, процесъ загниванія переходитъ и на самое мясо. Нельзя допускать также, чтобы только-что убитую птицу набивали соломой (торговцы кладутъ ее вмѣсто внутренностей), такъ какъ горяче-парное мясо тотчасъ же воспринимаетъ запахъ соломы, который потомъ трудно удалить (ростовскіе каплуны). При покупкѣ на рынкѣ не спеціалисту не ветеринарному врачу, или не птицеводу, а обыкновенному обывателю чрезвычайно трудно опредѣлить здорова ли птица или больна, если при наружномъ осмотрѣ не встрѣчается никакихъ ненормальностей (ранъ, наростовъ и т. п.).

Поэтому при покупкѣ живой птицы надо обращать вниманіе на наружный видъ, т.-е. на то, чтобы перья не были взъерошены; а плотно прилегали къ кожѣ; чтобы глаза были блестящіе и открыты какъ слѣдуетъ, а не затягивались бы пленкой и не закрывались бы поминутно, что́ указываетъ на недомоганіе, и вообще чтобы сама птица имѣла веселый, бодрый видъ.

При ощупыванію руками мясо должно быть плотно и не должно отставать отъ костей. Возрастъ и полъ птицы также имѣютъ большое значеніе и вліяетъ на качество мяса. Поэтому при покупкѣ какъ живой, такъ и битой птицы нужно обращать вниманіе на ноги; чѣмъ старше птица, тѣмъ чешуя. покрывающая ноги будетъ крупнѣе и жестче. Самца отъ самки можно отличить по слѣдующимъ признакамъ: у самца обыкновенно бываютъ шпоры на ногахъ, большой гребень, сильно развитыя ноги и яркія перья. Кромѣ живой птицы на рынкахъ продается битая парная и битая мороженая птица. Зимою, и въ особенности во время оттепелей, нужно быть очень осторожнымъ какъ при выборѣ домашней, такъ и дикой птицы, такъ какъ отъ повторныхъ замерзаній и оттаиваній птица, какъ и мясо, быстро портится, и хотя въ замороженномъ видѣ запаха не издаетъ но измѣняетъ цвѣтъ мяса и кожи. По этому признаку и можно судить о томъ, что птица уже испортилась. У свѣжей доброкачественной птицы мясо должно имѣть ровный цвѣтъ на филеяхъ и только немного темнѣе на ногахъ.

Выбирая на рынкѣ битую домашнюю птицу, напримѣръ, ку-

рицу, гуся, индѣйку и проч., нужно руководствоваться слѣдующими признаками: 1) глаза полные и блестящіе, 2) кожа сухая, нескользкая и вездѣ одинаковаго цвѣта: послѣднее особенно важно при выборѣ цыплятъ, у которыхъ главнымъ признакомъ недоброкачественности являются пятна зеленоватаго цвѣта на выдающихся костяхъ спины.

Кромѣ того, слѣдуетъ всегда предпочитать молодую птицу—старой и самку—самцу. Молодую птицу можно узнать по слѣдующимъ признакамъ: 1) хлупъ, т.-е. грудная кость, легко гнется во всѣ стороны, 2) клѣтки кожи очень мелкія, 3) кожа бѣлая, 4) волоски, покрывающіе кожу, короткіе и ихъ немного, и 5) жиръ бѣлаго, а не желтаго цвѣта.

У стараго пѣтуха гребень темно-краснаго цвѣта; у стараго гуся лапы краснаго цвѣта, между тѣмъ, у молодого онѣ бываютъ черныя или сѣрыя. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. У самки бываетъ всегда болѣе развитой филей (мясо на груди), а у самца болѣе развитыя ноги.

Старую птицу и пѣтуха можно употреблять на супа, такъ какъ отъ нихъ получается крѣпкій наваръ, и на всѣ рубленыя блюда, а молодую птицу на жаркое. Весною не слѣдуетъ покупать парную птицу, потому что она несется и мясо бываетъ жесткое на вкусъ и синеватое на видъ. Поэтому лучше въ это время года покупать мороженую птицу (индѣйку, пулярдку и проч.).

№ 2. Дичь.

Дичь раздѣляется въ продажѣ на слѣдующіе три разряда.

1) **Лѣсная крупная:** лось, дикая коза или серна, заяцъ, олень, кабанъ. **Средняя:** тетеревъ, глухарь, куропатка бѣлая, дрохва, рябчики. 2) **Дичь болотная** и **водяная:** гаршнепъ, вальдшнепъ, дупель, бекасъ, куликъ, коростель, дикія утки, дикій гусь и проч. 3) **Дичь степная:** фазанъ, куропатка сѣрая, перепелка, свирестель, дроздъ и проч. Дичь болотная цѣнится дороже водяной, такъ какъ имѣетъ лучшій вкусъ. Болотная дичь питается головастиками и растеніями, а водяная — рыбой, отчего и мясо ея получаетъ привкусъ рыбы.

Несвѣжесть дичи узнается преимущественно по запаху; кромѣ того: 1) подъ крылышками появляются пятна зеленоватаго цвѣта и 2) перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются.

Дичь въ продажѣ встрѣчается: стрѣленая и давленая и, кромѣ того, такъ называемая банкетная и филейная.

Стрѣленую птицу всегда надо предпочитать, такъ какъ мясо ея нѣжнѣе на вкусъ; она узнается по относительной бѣлизнѣ мяса и ранкѣ, имѣющей красноватый ободокъ отъ пороха; мясо *давленой* птицы имѣетъ красноватый цвѣтъ и багровые подтеки на кожѣ.

Банкетной называется такая дичь, у которой вполнѣ цѣлы не только филе, но и ножки и только гдѣ-нибудь кожа едва замѣтно прорвана дробью. Ее покупаютъ, чтобы жарить цѣликомъ и подавать цѣльной съ костями.

Филейной дичью называется та, у которой сохранены одни филе; ножки же и крылья прострѣлены или перебиты и кожа нарушена. Изъ нея берутъ одни филе или же приготовляютъ какое-нибудь рубленое блюдо. Мясо самки дичи вкуснѣе мяса самца; послѣдняго можно отличить отъ самки по наружному виду по слѣдующимъ признакамъ: самецъ бываетъ крупнѣе самки, имѣетъ на головѣ хохолокъ, длинный хвостъ и яркое опереніе.

№ 3. Крупная лѣсная дичь.

Доброкачественность крупной лѣсной дичи узнается по тѣмъ же признакамъ, какъ и мясо.

№ 4. Ощипываніе птицы.

При выдергиваніи перьевъ, нужно наблюдать, чтобы не прорывалась кожа, въ особенности когда птицу предполагаютъ подавать цѣльной, съ костями. Поэтому, осторожно выдергивая перья въ томъ направленіи, въ которомъ они расположены, покручивать каждое перо въ пальцахъ, чтобы оно легче отдѣлялось отъ кожи. Не слѣдуетъ, для облегченія ощипыванія дичи, ошпаривать ее кипяткомъ, въ особенности ту, кожа которой покрыта волосками, такъ какъ, замочивъ птицу, трудно ее потомъ хорошо опалить. Изъ домашней птицы, куры и цыплята, тотчасъ послѣ убоя очищаются отъ перьевъ, которыя не ощипываютъ, а прямо ошпариваютъ кипяткомъ и перья свободно снимаются. Не

слѣдуетъ, однако, долго держать въ кипяткѣ, такъ какъ отъ этого мясо теряетъ свой вкусъ.

№ 5. Опаливанiе.

Опаливанiемъ достигается удаленiе самаго мелкаго пуха, покрывающаго кожу птицы, снять котоорый механически, т.-е. пальцами, почти невозможно. Чтобы предупредить налеты копоти на кожѣ во время опаливанiя, птицу натираютъ мукой, а во избѣжанiе полученiя копоти, зажигаемую бумагу свертываютъ не комкомъ, а трубкой, чтобы въ серединѣ образовалась тяга для воздуха, благодаря которой копоть сгораетъ и опаливаемая птица не получаетъ запаха дыма. Лучше всего производить опаливанiе на спиртовой лампѣ.

№ 6. Потрошенiе.

Потрошенiе производятъ послѣ опаливанiя, потому что, выпотрошенная—она становится мокрой и плохо опаливается. Въ лѣтнее время не слѣдуетъ долго оставлять птицу невыпотрошенной; внутренности ея легко портятся, отчего птица получаетъ непрiятный запахъ внутренностей. Нужно стараться, чтобы отверстiе, черезъ которое вынимаются послѣднiя, было какъ можно меньше. Съ этою цѣлью потрошенiе рябчика, цыплятъ и проч. производится не руками, такъ какъ при этомъ всегда происходитъ сильный разрывъ кожи, и птица прiобрѣтаетъ некрасивый видъ, а черенкомъ ложки, при чемъ надавливаютъ птицу съ боковъ, чтобы внутренности легче отдѣлялись. Существуетъ три способа потрошенiя птицы: 1) черезъ шею, 2) черезъ разрѣзъ подъ хлупомъ и 3) изъ остова или каркаса птицы, съ котораго предварительно снято мясо.

1) Черезъ шею потрошится крупная птица въ тѣхъ случаяхъ, когда она подается цѣликомъ съ костями или когда она фаршируется съ костями, а также и порцiонная: рябчики, цыплята и т. д. Производится это слѣдующимъ образомъ: отрѣзавъ голову и сдѣлавъ продольный разрѣзъ кожи отъ шеи къ спинѣ вырѣзаютъ шейные хрящи, горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстiе вынимаютъ всѣ внутренности. При этомъ нужно соблюдать край-

нюю осторожность, чтобы не лопнулъ желчный пузырь, иначе мясо птицы получитъ непріятную ѣдкую горечь. Если бы, однако же, это случилось, признакомъ чего служитъ желтый цвѣтъ вытекающей жидкости, а также мягкость желчнаго пузыря, то немедленно натереть солью и промыть мѣсто, изъ котораго вытекла желчь, а также все, что ею запачкано.

2) Черезъ разрѣзъ подъ хлупомъ потрошится крупная птица и порціонная, если она подается цѣльная, и въ особенности та мелкая птица, которая подается съ головками, а также рябчики, цыплята и проч.

3) Внутренности вынимаются изъ остова птицы, когда, при приготовленіи, кости птицы подлежатъ удаленію, а мясо предназначается для соусныхъ блюдъ или же когда птицу фаршируютъ цѣликомъ безъ костей.

№ 7. Внутренности.

Внутренности домашней птицы или потроха, т.-е. печенка, сердце, пупокъ употребляются преимущественно въ супахъ и передъ приготовленіемъ должны быть тщательно очищены и промыты. Печенка же хорошо откормленнаго гуся идетъ на паштеты, цѣнится очень дорого, особенно печенка страсбургскихъ гусей, откармливаемыхъ особымъ способомъ для увеличенія печени, вѣсъ которой доходитъ до нѣсколькихъ фунтовъ, изъ нея приготовляются такъ называемые страсбургскіе пироги или патеде-фуа-гра. Изъ печенокъ и пупковъ пулярдъ, каплуновъ и проч. приготовляется соте, также какъ и изъ телячьей печенки.

Внутренности дичи, т.-е. глухаря, тетерьки, рябчика, куропатки и т. д., не употребляются совсѣмъ; но кишки (кромѣ желудка) мелкой дичи, какъ-то: дупелей, вальдшнеповъ, бекасовъ и проч., пассеруются на маслѣ и подаются на крутонахъ, на которые потомъ укладываютъ зажареную дичь.

№ 8. Обмываніе.

Послѣ потрошенія, птицу слѣдуетъ промыть въ холодной водѣ, какъ снаружи, такъ и внутри, при чемъ нужно отдѣлить отъ внутренней стороны каркаса оставшіяся на немъ части легкихъ и сгустки крови. Пулярды, каплуны и вообще жирная домашняя птица при обмываніи натираются мукою, чтобы кожа была бѣлѣе.

№ 9. Заправка.

Если птица подается къ столу цѣльной или порціонными кусками съ костями, то послѣ обмыванія ее необходимо заправить, т.-е. придать ей натуральную форму прикрѣпленіемъ ножекъ и крыльевъ къ туловищу, благодаря чему она равномѣрнѣе проваривается или прожаривается и, кромѣ того, ее удобнѣе нарѣзать, когда она сварена или изжарена.

Заправка производится двумя способами и при помощи заправочной иглы и голландскихъ нитокъ.

Первымъ способомъ заправляется мелкая птица, такъ: а) когда заготовляется птица безъ головы и крылышекъ, напримѣръ: рябчики, головки которыхъ совсѣмъ не подаются, а крылышки слишкомъ малы для жаренія, то черезъ плотно вправленныя въ туловище ножки пропускаютъ иглу съ ниткой, сначала въ верхнія, а потомъ въ нижнія части ихъ и, затѣмъ, концы нитки связываются на спинѣ, а кожица съ филеевъ натягивается на спинку и пришивается къ ней, б) когда заготовляется мелкая дичь, какъ-то: дупеля, бекасы, перепела и проч., которые жарятся съ головками, то предварительно голова птицы подвертывается подъ правое крыло, филе покрывается тонкими ломтиками свиного шпека, а затѣмъ птица обвязывается голландскими нитками, чтобы шпекъ плотно держался на ней; мелкая птица завертывается въ шпекъ, потому что мясо ея очень нѣжно и иначе очень легко горитъ.

Заправка болѣе крупной птицы: курицы, тетерьки, гуся, утки, фазана и проч., двумя нитками производится слѣдующимъ образомъ: отрѣзавъ лапки по колѣнные суставы и загнувъ крылья къ спинѣ—крылья у крупной птицы не отрѣзаются прочь, а только выдергиваются перья—положить птицу на спину, головой къ лѣвой рукѣ, и пропустить первую нитку отъ себя черезъ квиски (мягкія части ножекъ), прикрѣпивъ ихъ, такимъ образомъ, къ туловищу; послѣ того, повернувъ птицу на грудь, и завернувъ кожу съ шеи на спину, пропустить иглу съ той же ниткой сначала черезъ одно крылышко, потомъ прикрѣпивъ кожу съ шеи къ спинѣ, пропустить иглу черезъ другое крылышко такъ, какъ и черезъ первое; затѣмъ связать концы нитокъ, т.-е. конецъ,

оставленный у квиски, съ концомъ у второго крылышка. Второй ниткой прикрѣпляютъ концы ножекъ къ туловищу; для этого сначала пропускаютъ нитку черезъ хлупъ сверхъ ножекъ, а потомъ проводятъ нитку подъ ножками и связываютъ концы ея вмѣстѣ.

При заправкѣ птицы не слѣдуетъ очень натягивать нитки, такъ какъ она можетъ при этомъ прорѣзать кожу.

Затягиванiе или закрѣпленiе мяса птицы. Въ виду того, что мясо птицы и дичи въ сыромъ видѣ очень неплотно, то въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится разрубать сырое мясо птицы вмѣстѣ съ костями на порцiонные куски или когда приходится шпиговать дичь, необходимо предварительно закрѣпить или затянуть мясо птицы. Для этого послѣ заправки послѣднюю опускаютъ минутъ на 10 въ горячiй бульонъ или кипятокъ; но нужно слѣдить, чтобы бульонъ или вода не кипѣли, иначе птица получится вареная. Вынувъ птицу, ее слѣдуетъ остудить и только тогда приступить къ разрубкѣ или шпигованiю.

№ 10. Снятiе съ костей.

Если птица предназначается для рубленыхъ или соусныхъ блюдъ, гдѣ нужна только чистая мякоть, а кости употребляются на соусъ, то послѣ ощипыванiя перьевъ не нужно опаливать и потрошить, а сначала нужно снять кожу, потомъ мясо. Кожу снимаютъ, сдѣлавъ продольный надрѣзъ ея на груди, потомъ отдѣляется все мясо съ каркаса при помощи остраго филейнаго ножа. При приготовленiи фаршированной птицы безъ костей мясо отдѣляется отъ нихъ нѣсколько иначе: опаливъ и вымывъ птицу, дѣлается продольный разрѣзъ кожи на спинѣ; затѣмъ, оставивъ только кости у крылышекъ и у нижней части ножекъ, весь каркасъ отдѣляется филейнымъ ножомъ отъ мяса; такимъ образомъ, мясо остается при кожѣ, а остовъ вынимается прочь. Какъ въ одномъ, такъ и въ другомъ случаѣ внутренности вынимаются уже потомъ изъ остова.

Кромѣ наружныхъ большихъ филе, подъ ними имѣются еще маленькiе филейчики, такъ называемые филе-миньонъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда филе должны подаваться цѣльными, какъ, напримѣръ, котлеты де-воляйль, виллеруа, марешаль и т. п., оба филе

(большіе и малые) снимаются крайне осторожно съ кости, чтобы не испортить ихъ натуральной формы, иначе блюдо не будетъ имѣть надлежащаго вида.

№ 11. Снятіе пленки.

Если филе птицы употребляются цѣльными, какъ для только-что перечисленныхъ блюдъ, то, кромѣ кожи, съ нихъ слѣдуетъ снимать и покрывающую ихъ пленку для того, чтобы при жареніи или припусканіи она не стягивала филе, отчего оно съеживается и теряетъ форму. Если изъ мяса птицы приготовляются рубленыя блюда, то пленку можно не снимать, такъ какъ мясо должно быть протерто черезъ сито, на поверхности котораго пленка и остается.

Кухонный столъ, а также ножъ, которымъ снимается пленка, должны быть смочены водой, иначе мясо будетъ приставать къ нимъ. Пленка съ филе снимается такимъ образомъ: положивъ филе на мокрый столъ пленкой внизъ, узкой стороной къ себѣ, придерживая лѣвой рукой пленку, начать ее срѣзать острымъ филейнымъ ножомъ, держа ножъ остріемъ внизъ, ближе къ пленкѣ; при этомъ надо стараться не перерѣзать пленки, иначе начало дальнѣйшаго снимания ея будетъ очень затруднительно, равнымъ образомъ, не слѣдуетъ срѣзать мясо вмѣстѣ съ пленкой, отъ этого филе получаются слишкомъ тонкими. Вообще надо замѣтить, что правильное снятіе пленки требуетъ большого навыка, а если его нѣтъ, то лучше ее не снимать совсѣмъ, а сдѣлать нѣсколько надрѣзовъ на пленкѣ (накарбовать), которые устранятъ съеживаніе филе при жареніи.

№ 12. Фарширование.

Фаршируютъ птицу: а) цѣликомъ съ костями, б) безъ костей и в) подъ кожей.

1) Цѣликомъ, съ костями, птица фаршируется черезъ отверстіе около хлупа, черезъ которое производилось потрошеніе. Послѣ фарширования отверстіе это зашивается голландскими нитками.

2) При фаршированіи птицы безъ костей вынимается или весь каркасъ и остаются, какъ уже было сказано, только однѣ кости

ножекъ и крылышки, или же вынимается только одна грудная кость, такъ называемая косточка вилка (у индѣйки). Въ послѣднемъ случаѣ дѣлается небольшой разрѣзъ на задней части шеи, черезъ который вынимается кость и производится фаршированіе (см. индѣйка фаршированная). Затѣмъ отверстіе это при заправкѣ зашивается. Въ тѣхъ случаяхъ, когда вынимается весь каркасъ изъ разрѣза на спинѣ (см. галантинъ), фаршированіе производится черезъ этотъ самый разрѣзъ, который потомъ, при заправкѣ, зашивается.

3) При фаршированіи только подъ кожей кости совсѣмъ не вынимаются; кожа нѣсколько приподымается надъ филе и туда накладывается тонкимъ слоемъ фаршъ; въ такомъ случаѣ внутри уже не фаршируется (см. цыплята по польски).

При заготовленіи птицы для фаршированія слѣдуетъ очень осторожно обращаться съ кожей, чтобы не прорвать ее, иначе фаршъ можетъ вывалиться наружу и утратить всю свою сочность. Если цѣлость кожи нарушена, то ее слѣдуетъ зашить обыкновенными нитками, не стягивая очень туго, а потомъ, когда птица изжарена или сварена, вынуть эти нитки.

№ 13. Маринованіе.

Домашняя птица и мелкая лѣсная дичь маринуются очень рѣдко и только въ продолженіе одного или двухъ часовъ передъ приготовленіемъ. Средняя и въ особенности крупная лѣсная дичина всегда маринуется, во-1-хъ, для того, чтобы отбить присущій ей специфическій запахъ; во-2-хъ, для приданія мясу необходимой мягкости. Крупная лѣсная дичина маринуется отъ 4 до 6 дней и дольше, болѣе же мелкая, какъ-то: дрохва, тетеревъ и проч. 2—3 дня.

Маринованіе дичи должно производиться въ деревянной или каменной посудѣ, но ни въ какомъ случаѣ не въ металлической, отъ которой мясо получаетъ непріятный вкусъ и становится даже вреднымъ (такъ какъ происходитъ окисленіе металла уксусомъ). Если маринуютъ въ деревянной посудѣ, то она должна быть сдѣлана изъ дуба, березы, ольхи или липы, а не изъ сосны или ели, такъ какъ сосновое дерево передаетъ маринаду запахъ скипидара. Передъ маринованіемъ деревянную посуду нужно

запарить кипяткомъ, опустивъ въ нее раскаленный кирпичъ и вѣтки можжевельника, чтобы отбить отъ посуды всякій посторонній запахъ.

Крупная лѣсная дичина маринуется или въ уксусѣ, или въ красномъ винѣ, напримѣръ, филе лося или дикой козы. Если для маринада употреблять столовый уксусъ, то на одну часть его берутъ двѣ части воды; затѣмъ, въ разбавленный уксусъ прибавляются пряности: душистый перецъ, лавровый листъ, букетъ, лукъ и иногда чеснокъ (на 1 бутылку смѣси по щепоткѣ перцу и лавроваго листу и цѣльная луковица средней величины). Положивъ въ маринадъ пряности, даютъ ему нѣсколько разъ вскипѣть; затѣмъ остуживаютъ и заливаютъ имъ куски дичи, уложенные плотно въ боченокъ, въ такомъ количествѣ, чтобы были совершенно покрыты имъ. Посуда закрывается плотно крышкой, выносится на холодъ и, затѣмъ, ежедневно маринадъ перемѣшивается. Если дичь, нарѣзанная на куски, маринуется въ красномъ винѣ, то количество его измѣряется тѣмъ, чтобы куски были совершенно покрыты имъ. Для экономіи можно разбавить вино на одну треть или одну четверть водою. Для болѣе мелкой дичи приготовляется маринадъ съ кореньями, а именно: мелко шинкованные и предварительно спассерованные на провансқомъ маслѣ коренья (рѣпа, морковь, сельдерей и порей) и пряности (перецъ, лавровый листъ) заливаются столовымъ уксусомъ, наполовину разбавленнымъ водой, и все это кипятится подъ крышкой, чтобы не испарялся ароматъ пряностей, въ теченіе 15 минутъ; потомъ маринадъ остуживаютъ и заливаютъ имъ дичь, сложенную въ заранѣе приготовленную деревянную или каменную посуду. Горяче-парная крупная лѣсная дичина, а также и дичь (птица) не употребляется въ пищу, а должна быть выдержана, какъ и мясо домашнихъ убойныхъ животныхъ.

№ 14. Шпигованіе.

Въ птицѣ шпигуются только мягкія части, т.-е. филе и квиски. Крупная лѣсная дичь, серна или дикая коза, лось, оленина шпигуются какъ и мясо. Подробности о шпигованіи см. отд. жаркихъ. Тетерки, рябчики, глухари и проч. шпигуются поперекъ волоконъ, потому что готовая птица разрѣзается на порціи вдоль

волоконъ, тогда какъ мясо всѣхъ съѣдобныхъ животныхъ въ готовомъ видѣ разрѣзается поперекъ волоконъ. На основаніи этого правила, чтобы шпекъ былъ виденъ въ разрѣзѣ и нужно, мясо шпиговать *вдоль*, а птицу *поперекъ* волоконъ. Какъ крупная лѣсная дичина, такъ и средняя дичь шпигуются для приданія мясу бо́льшей сочности и пи́тательности.

№ 15. Способы приготовленія.

Домашняя птица и дичь. Домашняя птица приготовляютъ четырьмя способами: 1) варятъ, 2) жарятъ, 3) тушатъ и 4) припускаютъ, а дичь тремя способами, потому что не варится, за исключеніемъ крема Аспази.

Варка. Домашняя некрупная птица варится всегда въ кипяткѣ или горячемъ бульонѣ (отварная курица, фаршированная пулярда и проч.), если ее хотятъ подать какъ второе блюдо, чтобы она сохранила свой вкусъ. Если же она употребляется для супа и желаютъ, чтобы послѣдній пріобрѣлъ ея вкусъ, то, конечно, заливается холодной водой.

Жареніе. Крупная, какъ домашняя, такъ и дикая, птица жарится всегда на маслѣ:

а) въ духовомъ шкафу (жареная индѣйка, каплунъ, гусь, фазанъ, утка, глухарь, тетерька и др.) или же

б) на вертелѣ.

Мелкая домашняя птица жарится на плитѣ:

а) на маслѣ (цыплята по-польски, рябчики и проч.);

б) во фритюрѣ (цыплята въ клярѣ, виллеруа и проч.).

Кромѣ того, мелкая птица жарится на рошпорѣ (цыплята въ папильотахъ); котлеты изъ цѣльныхъ филе (де-воляйль).

Тушеніе. Домашняя птица тушится бо́льшею частью порціонными кусками (филе изъ гуся по-испански, цыплята маренго, цыплята прентаньеръ, по-французски и др.); дичь тушится цѣликомъ.

Какъ средняя, такъ и мелкая дичь во время жаренія всегда кладется на спинку, и только, когда послѣдняя зарумянится, то повертывается на бокъ. Это дѣлается для того, чтобы горькій сокъ, который содержитъ въ себѣ спинка всякой дичи, не капалъ на филе, отчего и они могутъ получить горькій

вкусъ. Когда же спинка прожарится, то сокъ свернется въ видѣ хлопьевъ.

Масло. Всякая дичь жарится всегда на маслѣ, которое должно быть предварительно отколеровано. Во фритюрѣ дичь не жарится, такъ какъ при этомъ становится очень сухой.

Сметана. Сметану, въ которой тушится дичь, слѣдуетъ прибавлять послѣ обжариванія дичи, иначе послѣдняя получаетъ некрасивый сѣрый цвѣтъ и дѣлается пареной; кромѣ того, если сметана прибавлена очень рано, то отъ этого получается очень жирный соусъ, такъ какъ сметана отскакиваетъ, т.-е. превращается въ масло.

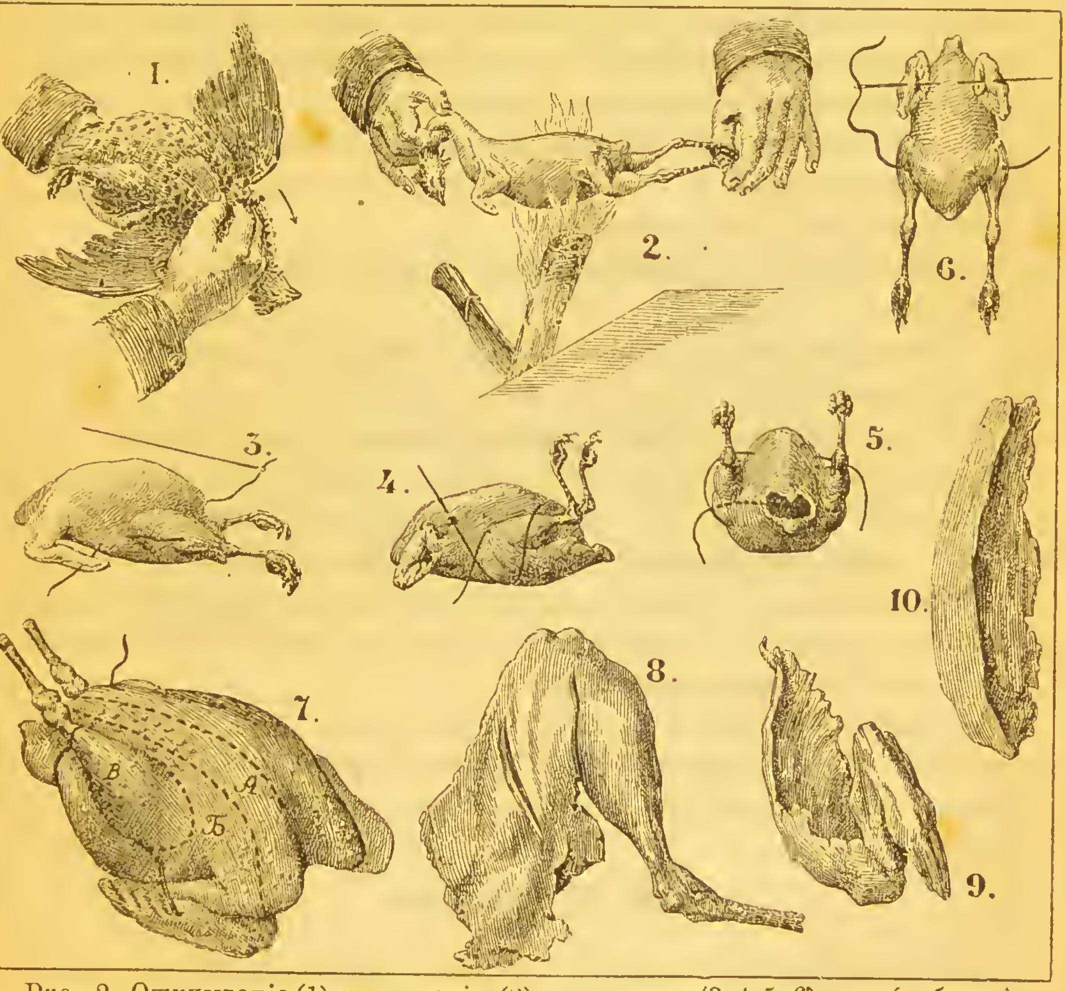


Рис. 2. Ощипываніе (1), опаливаніе (2) и заправка (3, 4, 5, 6) дичи (рябчика). Разборка птицы средней величины (7, 8, 9, 10).

Припусканіе. Этотъ способъ примѣняется исключительно для приготовленія соусныхъ блюдъ; при чемъ птица всегда припускается въ разрѣзанномъ видѣ, а не цѣликомъ.

№ 16. Время.

Время, необходимое для того, чтобы вполнѣ прожарилась какъ домашняя, такъ и дикая птица, зависитъ: 1) отъ величины птицы (чѣмъ крупнѣе птица, тѣмъ дольше она жарится) и тѣмъ жаръ долженъ быть равномѣрнѣе и легче, чтобы мясо одинаково прожарилось какъ у кости, такъ и въ верхнихъ частяхъ. 2) отъ того, молодая ли она, или старая (молодая птица жарится скорѣе, чѣмъ старая), и 3) самка ли это, или самецъ (самка жарится быстрѣе. чѣмъ самецъ).

Крупная птица: индѣйка, гусь и проч. жарятся отъ $1^1/_2$ до 3 часовъ.

Средней величины птица: глухарь, тетерька, пулярда жарятся отъ 40 минутъ до $1^1/_4$ часа.

Мелкая птица: рябчики, цыплята, вальдшнепы, бекасы и пр. жарятся отъ 15 до 25 минутъ.

Лѣсная дичина: лось, дикая коза, олень, кабанъ жарятся, какъ и мясо, въ зависимости отъ величины куска.

Готовность. Готовность крупной, цѣльной, домашней птицы и дичи, а также и порціонныхъ кусковъ узнается при помощи иглы, какъ и готовность мяса.

Готовность жареной мелкой птицы и дичи узнается по тому, что изъ нихъ вытекаетъ бѣлый, а не кровяной сокъ; чтобы убѣдиться въ этомъ, нужно приподнять птицу за ножку вилкою или рукою.

№ 17. Нарѣзка.

Птица разрубается всегда передъ самой подачей на столъ, иначе куски высыхаютъ и сморщиваются; если же разрѣзанную птицу держать въ соусѣ, то потомъ ее трудно сложить на блюдо: она будетъ разваливаться. Если почему-либо птица нарѣзана раньше, чѣмъ слѣдуетъ, и остыла, то ее можно подогрѣть, заливъ сокомъ, но только на пару, чтобы сокъ или соусъ не кипѣлъ.

Число кусковъ, на которые разрубается птица для подачи къ столу, находится въ зависимости отъ ея величины, такъ, на 2 части въ продольномъ направленіи дѣлятся: рябчики, порціонные цыплята, кулики, куропатки и т. п.

На 5—курица, пулярда, тетерька, при чемъ спинка хотя и подается, но порціей не считается.

На 7—9, 12 частей гусь, индѣйка, глухарь и т. п.

Мелкая дичь, т.-е. вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепелки, всегда подаются цѣликомъ и на порціи не разрубаются.

Нарѣзка птицы производится слѣдующимъ образомъ: сначала отдѣляютъ ножки отъ туловища по сочлененію, затѣмъ, если птица крупная, то разрубаютъ ножку пополамъ по суставу; послѣ

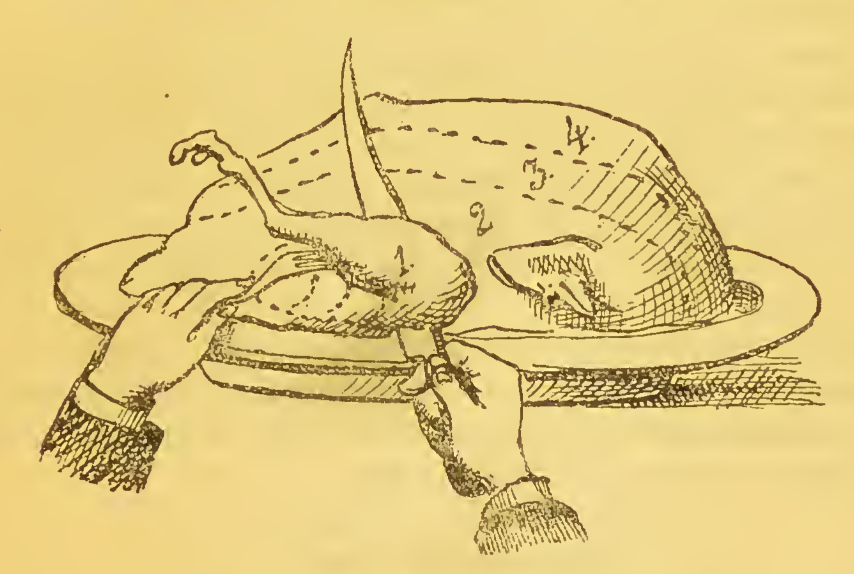


Рис. 3. Нарѣзка крупной птицы (индѣйка, гусь).

того срѣзаютъ крылышки вмѣстѣ съ тонкимъ ломтикомъ филе, во всю его длину, потомъ передняя часть туловища отдѣляется отъ задней въ продольномъ направленіи. Когда грудь отдѣлена отъ спинки, то приступаютъ къ нарѣзкѣ самого филе, его нарѣзаютъ продольными тонкими ломтиками на кости, или же снимаютъ оба филе аккуратно съ кости и затѣмъ каждое филе нарѣзаютъ продольными длинными ломтиками, держа ножъ наискось, чтобы куски были шире. Послѣдняя нарѣзка филе еще лучше первой. Число этихъ ломтиковъ зависитъ отъ величины птицы: такъ, куриное филе рѣжется на два ломтика, филе глу-

харя на 5 ломтиковъ, филе гуся и индѣйки на 7 и иногда на 9 ломтиковъ.

Сама же спина разрубается пополомъ въ поперечномъ направленіи.

Укладываніе на блюдо. Разрѣзанные куски укладываются на блюдо слѣдующимъ образомъ: сначала кладется кожею вверхъ перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, а на послѣдней укладываются ломтики филе въ томъ порядкѣ, въ какомъ они находились до нарѣзки; по бокамъ же кладутся крылышки и ножки опять на прежнія мѣста, т.-е. гдѣ онѣ находились у цѣльной птицы.

О вертелѣ.

Индѣйка, гусь, пулярда, фазанъ, цыплята и другая домашняя птица жарятся на вертелѣ совершенно также, какъ жарится мясо; т.-е. заготовленная какъ должно птица (выпотрошенная и заправленная голландскими нитками) надѣвается на шпильку соотвѣтствующей величины и прикрѣпляется къ вертелу (подр. см. филе де-бефъ жареный на вертелѣ въ отдѣлѣ французской кухни обѣдъ № 12).

Птица заготовляется передъ жареніемъ на вертелѣ совершенно также, какъ передъ жареніемъ на маслѣ; только каплуны и пулярда предварительно обертываются тонкими ломтиками свиного шпека, чтобы не подгорала кожа.

Примѣчаніе о жирѣ.

Мясо домашнихъ убойныхъ животныхъ и домашней птицы имѣетъ въ своемъ составѣ достаточное количество жиру, а потому его шпигуютъ въ рѣдкихъ случаяхъ, мясо же, какъ крупной лѣсной дичины, т.-е. дикихъ животныхъ, такъ и дикихъ птицъ почти совсѣмъ не содержитъ жира, а потому всегда шпигуется.

Рыба.

Общія правила относительно выбора и способовъ приготовленія рыбы.

Рыба, встрѣчаемая въ продажѣ на рынкѣ, бываетъ: морская, рѣчная, озерная и прудовая. Самая дорогая это—морская рыба; на второмъ мѣстѣ по цѣнѣ стоитъ рыба рѣчная, потомъ озерная и послѣдняя прудовая. Рыба, водящаяся въ проточной водѣ цѣнится дороже той, которая водится въ стоячей водѣ.

Для приготовленія рыбныхъ блюдъ рыба употребляется свѣжая и соленая. Кромѣ того есть рыба вяленая и копченая, которая большею частью подается на закуску.

Свѣжая рыба бываетъ:

а) живая, которая даетъ ухѣ самый крѣпкій и вкусный наваръ;

б) уснувшая, доброкачественность которой узнается по слѣдующимъ признакамъ:

глаза полные, выпуклые, блестящіе;

туловище на ощупь упругое, крѣпкое;

брюшко крѣпкое, синевато-бѣлаго цвѣта;

кожа гладкая, безъ слизи и налета;

мясо плотно прилегаетъ къ костямъ;

жабры темно-краснаго цвѣта и не должны издавать дурного запаха. Чтобы убѣдиться въ томъ, что жабры не подкрашены, нужно потереть ихъ бѣлой влажной тряпочкой или пальцемъ и

подкраска тотчасъ обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорѣе, наваръ отъ нея получается мутный и менѣе крѣпкій, нежели отъ живой;

в) убитая, замороженная рыба отличается отъ уснувшей слѣдующими признаками:

плавники, расположенные на хребтѣ, имѣютъ видъ распущеннаго вѣера и отъ сильнаго даже надавливанія не измѣняютъ своего положенія. Напротивъ, у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежатъ сложенными къ хребту и, будучи расправлены, снова складываются;

жабры краснаго цвѣта, но иногда бѣлаго, что указываетъ на то, что рыба была оттаяна и снова заморожена. Достоинство такой рыбы хуже, чѣмъ замороженной одинъ разъ. Мороженая рыба имѣетъ очень дряблое мясо, которое легко отстаетъ отъ костей въ особенности у нѣжныхъ сортовъ рыбы, какъ-то: форель, сиги, лососина и проч.

Соленая рыба.

Признаками доброкачественности соленой рыбы служатъ:

1) совершенно сухая кожа и

2) однородность цвѣта мяса во всѣхъ частяхъ рыбы.

Если попадется очень соленая рыба, то ее необходимо предварительно вымочить въ холодной водѣ, при чемъ, чѣмъ солонѣе рыба, тѣмъ бóльшее число разъ нужно перемѣнять воду, въ которой она вымачивается. Малосольную рыбу можно совсѣмъ не вымачивать. Передъ варкой соленой рыбы, съ нея необходимо снять кожу: для этого рыбу нужно ошпарить.

№ 1. Различные способы чистки рыбы.

Чистка рыбы производится различными способами, въ зависимости: а) отъ приготовляемаго изъ нея блюда и б) отъ сорта рыбы. Всего же существуетъ три основные способа очистки.

Совершенно особыми способами чистятся: налимъ, угорь, гатчинская форель и лещъ, когда онъ фаршируется, затѣмъ: осетрина, стерлядь, соль (камбала), линь и миноги.

Способъ чистки рыбы въ зависимости отъ ея назначенія для разныхъ блюдъ. *Первый* основной способъ. Если хотятъ подать рыбу цѣликомъ на костяхъ или порціонными кусками съ костями, въ вареномъ или жареномъ видѣ, то ее потрошатъ черезъ брюшко, сдѣлавъ для этого на немъ продольный разрѣзъ. *Второй* способъ примѣняется въ томъ случаѣ, когда рыба предназначена для соусныхъ блюдъ и мясо ея должно пропитаться соусомъ, въ которомъ ее приготовляютъ, то ее нужно потрошить со спины, для чего дѣлается продольный разрѣзъ по хребту отъ головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвостъ остаются при туловищѣ. Отдѣливъ кости отъ мяса, внутренности свободно вынимаются изъ разрѣза. Въ обоихъ случаяхъ необходимо прежде всего удалить чешую. Это достигается легко и просто при помощи существующей для этого машинки. За неимѣніемъ послѣдней, чешую слѣдуетъ осторожно срѣзать съ кожи острымъ филейнымъ ножомъ, стараясь не прорѣзать кожи, что требуетъ большого навыка; при неопытности же, лучше всего оскабливать чешую теркой, положивъ рыбу въ воду, чтобы чешуя не разлеталась въ стороны и пе попадала на другіе продукты. Съ мороженой рыбы чешуя срѣзается очень легко.

Послѣ очистки чешуи приступаютъ къ потрошенію. Прежде всего слѣдуетъ очень осторожно вынуть лежащую около головы печень, въ которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получитъ горькій вкусъ; поэтому тѣ мѣста рыбы, на которыя попала желчь, лучше всего вырѣзать или сейчасъ же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затѣмъ вынимаютъ остальныя внутренности; если же рыба была сонная, то вынимаются и жабры, такъ какъ онѣ, въ особенности при варкѣ, даютъ непріятный вкусъ. Послѣ потрошенія рыбу слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ.

Третій способъ примѣняется при приготовленіи соусныхъ и рубленыхъ блюдъ, гдѣ требуется только одна мякоть, тогда чешуя совсѣмъ не счищается и филе прямо срѣзается съ кости; для этого прежде всего кладутъ рыбу, головой къ правой рукѣ; затѣмъ дѣлается около головы, немного вкось, поперечный разрѣзъ до самой кости; потомъ, придерживая рыбу лѣвой рукой за туловище и держа ножъ въ правой остріемъ внизъ, какъ можно

ближе къ кости, срѣзается филе прежде съ одной стороны, а потомъ, повернувъ рыбу, съ другой. Съ срѣзанныхъ филе снимается потомъ кожа слѣдующимъ образомъ: положивъ филе на столъ, хвостомъ къ себѣ, надрѣзаютъ кожу около хвоста и начинаютъ срѣзать съ нея филе, придерживая лѣвой рукой за хвостъ и держа ножъ остріемъ внизъ. При этомъ надо стараться не прорѣзать кожу въ поперечномъ направленіи, такъ какъ очень трудно снова поднять край кожи для дальнѣйшаго ея удаленія.

Чистка угря и налима. При чисткѣ угря и налима кожа надрѣзается кругомъ головы и затѣмъ ее сдираютъ со всей рыбы цѣликомъ. Послѣ чего приступаютъ къ потрошенію. Кожа налима и угря очень скользкая и ее трудно удержать въ пальцахъ, поэтому необходимо предварительно взять въ пальцы щепотку соли.

Гатчинская форель и лещъ. Гатчинская форель потрошится черезъ отверстіе, которое дѣлается около жабръ, чешуя не снимается и брюшко остается цѣльнымъ. Послѣ потрошенія необходимо счистить кровь съ позвонковъ форели.

Лещъ, когда фаршируется, потрошится этимъ же способомъ, а затѣмъ и фаршируется черезъ то же отверстіе, черезъ которое потрошится.

Осетрина. У осетрины надрѣзаютъ вязигу въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы приваркѣ не покоробило; кожу съ нея не снимаютъ передъ варкой, потому что крупная рыба заливается холодной водой и тогда кожа у свареной рыбы свободно снимается.

Стерлядь. Со стерляди снимается чешуя съ хребта и боковъ, она потрошится черезъ брюшко, а затѣмъ изъ нея вынимается вязига, расположенная вдоль по срединѣ позвоночнаго хребта, для этого дѣлается разрѣзъ около хвоста и при помощи иглы или ножомъ вытаскивается осторожно вязига; если она при этомъ оборвется, то сдѣлать новый разрѣзъ, но уже подальше или вытащить съ внутренней стороны.

Соль (камбала). Соль чистится слѣдующимъ способомъ: соскобливъ чешую съ нижней стороны рыбы, содрать кожу съ верхней (черной) стороны рыбы; затѣмъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзъ около жабръ, соскоблить кровь съ позвонковъ.

Линь. Убитаго линя слѣдуетъ прежде всего положить въ горячую воду, чтобы съ него сошла слизь и легче снималась чешуя; изъ горячей воды его опускаютъ въ холодную, соскабливаютъ тупой стороной ножа чешую до полной бѣлизны, затѣмъ потрошатъ черезъ брюшко.

Миноги. Каждую миногу слѣдуетъ окунуть въ горячую воду и тотчасъ же полотенцемъ снять кожу.

Нарѣзка. Филе сырой рыбы нарѣзаютъ на порціонные куски поперекъ волоконъ и противъ слоя, наискось, начиная отъ головы. Этотъ способъ нарѣзки имѣетъ то преимущество, что при немъ легче вынимать кости изъ мяса. Нарѣзка готовой рыбы производится всегда, какъ и нарѣзка мяса, поперекъ волоконъ.

Сохраненіе рыбы. Если свѣжую рыбу надо сохранить нѣсколько часовъ до приготовленія, а тѣмъ болѣе сутки, то ее необходимо выпотрошить и положить на ледъ. Живую рыбу лучше въ такомъ случаѣ убить, чтобы она не заснула.

Всѣ указанные ниже способы приготовленія находятся въ зависимости отъ различныхъ сортовъ рыбы, а именно:

Сорта рыбы. Клейкая и мало костлявая рыба, т.-е. судаки, щука и пр., употребляется для рубленыхъ и соусныхъ блюдъ, какъ-то: котлетъ, зразъ, кремъ Аспази, тѣльное, соте, мателотъ и проч.

Нѣжная и мало костлявая рыба, какъ-то: сигъ, лососина, форель, стерлядь, осетрина, камбала, скумбрія, кефаль, коропъ или карпъ, сазанъ и проч., преимущественно подаются цѣликомъ въ отварномъ или жареномъ видѣ подъ различными соусами, а за неимѣніемъ клейкой рыбы могутъ употребляться на соусныя и рубленыя блюда.

Клейкая или нѣжная, но костлявая рыба, какъ-то: лещи, караси, ерши, окуни и проч., подается цѣликомъ или порціонными кусками, но только въ отвареномъ или жареномъ натуральномъ видѣ; для соусныхъ же и рубленыхъ блюдъ никогда не употребляется. Кромѣ того, всѣ перечисленные сорта рыбъ могутъ употребляться для навара. Соленая рыба обыкновенно только употребляется для рыбныхъ заправочныхъ суповъ, а также въ натурально вареномъ видѣ.

№ 2. Способы приготовленія рыбы.

Рыба приготовляется четырьмя способами:

1) вареная,

2) жареная,

3) припущенная и

4) запеченая въ тѣстѣ.

Рыба варится двумя способами:

а) Въ водѣ (отварная рыба натурально) или въ рыбномъ бульонѣ (гатчинская форель) и

б) на пару. При этомъ рыбу можно варить или прямо на пару безъ воды, въ соотвѣтствующей посудѣ, или вмѣстѣ съ виномъ, огуречнымъ разсоломъ и т. д. (стерлядь паровая, осетрина по-русски).

Жарится рыба тремя способами:

а) на маслѣ,

б) во фритюрѣ,

в) на рошпорѣ и на вертелѣ.

Рыба припускается двумя способами:

а) въ собственномъ соку, и

б) съ прибавленіемъ вина и рыбнаго бульона

№ 3. Варка рыбы.

Надрѣзъ кожи. Если взята только-что убитая рыба, то передъ варкой (послѣ потрошенія) на спинѣ ея, въ продольномъ направленіи, слѣдуетъ сдѣлать надрѣзъ для того, чтобы во время варки кожа не лопнула.

Рыбный котелъ. Рыбу, подаваемую на столъ цѣльной, всегда слѣдуетъ варить въ лежачемъ положеніи, спиной вверхъ, въ спеціальномъ рыбномъ котлѣ или, за неимѣніемъ его, въ продолговатомъ чугунѣ, по величинѣ соотвѣтствующемъ рыбѣ. Если же варить рыбу въ тѣсной посудѣ, то она потеряетъ свою натуральную форму; равнымъ образомъ, если варить въ несоотвѣтственно большой, просторной посудѣ, то отъ слишкомъ большого количества воды, необходимаго чтобы покрыть рыбу, она станетъ водянистой и безвкусной. Чтобы рыба лучше держалась на рѣ-

шеткѣ, ее можно привязывать веревочкой. (Рѣшетка предназначена для того, чтобы готовая рыба не сломалась при выниманіи изъ котла). Если рыбнаго котла нѣтъ, то сварить большую рыбу цѣликомъ, такъ, чтобы она не сломалась, очень трудно; тогда ее придется разрѣзать на порціонные куски; конечно, въ этомъ случаѣ ее нельзя уже уложить такъ красиво, какъ цѣльную.

Вода. Крупную рыбу нужно заливать холодной водой, чтобы она постепенно проваривалась паромъ, согрѣваясь вмѣстѣ съ водой при чемъ вода не должна кипѣть. Въ такомъ случаѣ она сохранитъ свою форму и не будетъ имѣть вкуса сырости, который присущъ рыбѣ, свареной въ кипяткѣ. Это объясняется тѣмъ, что въ кипяткѣ быстро сваривается только поверхность рыбы и тонкія ея части у хвоста, болѣе же толстыя части (около головы и филе) остаются еще сырыми; кипятить же воду нельзя, такъ какъ рыба теряетъ вкусъ, разваливается и утрачиваетъ натуральную форму. Но при этомъ надо замѣтить, что въ холодной водѣ варится рыба вѣсомъ не менѣе одного фунта. Мелкая рыба, какъ-то: порціонные судаки ($^1/_2$—$^3/_4$ ф.), корюшка, сижки, окуни, а также порціонные куски крупной рыбы варятся всегда въ горячей водѣ, такъ какъ успѣваютъ въ короткое время провариться во всѣхъ своихъ частяхъ.

Рыбный бульонъ. Отваривать рыбу можно и въ рыбномъ бульонѣ; при этомъ нужно соблюдать правило относительно температуры бульона, т.-е. заливать рыбу холоднымъ бульономъ, если она крупная.

Медленный огонь. Для того, чтобы вареная рыба сохранила свой вкусъ и не передала его водѣ, ее слѣдуетъ варить паромъ, т.-е. въ закрытой посудѣ (котлѣ) на медленномъ огнѣ, и не кипятить. Въ томъ случаѣ, когда толстыя части рыбы остаются долгое время сырыми, между тѣмъ какъ тонкія уже проварились, нужно несварившуюся часть рыбы подвинуть на болѣе сильный огонь (что удобно сдѣлать, когда рыба варится въ рыбномъ котлѣ); но при этомъ надо все-таки слѣдить за тѣмъ, чтобы вода не кипѣла.

Соль. Въ тѣхъ случаяхъ, когда отваривается рыба для того, чтобы ее подавать горячей, необходимо сильно посолить воду, въ которой она варится, такъ какъ при варкѣ она очень мало принимаетъ въ себя соли. Если же рыба будетъ подаваться холодною,

то соли нужно класть столько, чтобы вода имѣла слабо-соленый вкусъ. Это объясняется тѣмъ, что остуживать рыбу нужно въ томъ отварѣ, въ которомъ она варилась, для того, чтобы она была сочная, а во время остыванія она впитываетъ въ себя этотъ отваръ, и, слѣдовательно, достаточно просаливается.

Коренья и пряности. Если варится только что убитая вполнѣ свѣжая рыба, то, чтобы сохранить ея натуральный вкусъ, пряностей и кореньевъ не прибавляютъ. Впрочемъ, горячая рыба не принимаетъ въ себя вкуса кореньевъ и пряностей, съ которыми варится; этотъ вкусъ переходитъ только въ наваръ; холодная же рыба при остуживаніи въ отварѣ получаетъ привкусъ кореньевъ и пряностей.

№ 4. Варка рыбы на пару.

Паровой называется рыба, которая проваривается или доходитъ до готовности въ парахъ рыбнаго бульона, вина, огуречнаго разсола или просто горячей воды. При этомъ способѣ варки рыба кладется на рѣшетку рыбнаго котла и заливается названными жидкостями въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ для отварной рыбы натурально.

Кромѣ того, для этого способа варки существуетъ особо устроенный рыбный котелъ, въ которомъ рѣшетка находится на нѣкоторомъ возвышеніи отъ дна, а вмѣсто крышки высокій колпакъ; рыба совсѣмъ не покрывается жидкостью, которая находится подъ рѣшеткой котла, и доходитъ до готовности только подъ вліяніемъ горячаго пара, скопляющагося подъ крышкой.

№ 5. Жареніе рыбы на маслѣ.

Рыба жарится на маслѣ, какъ и мясо, на плитѣ или въ духовомъ шкафу, въ зависимости отъ ея величины. Крупная рыба жарится въ духовомъ шкафу, на сковородѣ или противнѣ, гдѣ она равномѣрно прожаривается. При этомъ не слѣдуетъ ее поворачивать, что бы не испортить ея формы. Мелкую рыбу цѣльную, и порціонные куски крупной рыбы, обыкновенно жарятъ на плитѣ, на сковородѣ, поворачивая съ одной стороны на другую.

Жаръ плиты. Жаръ плиты для жаренія крупной рыбы долженъ быть меньше, чѣмъ для жаренія мелкой рыбы, такъ какъ мелкая рыба прожаривается быстрѣе крупной.

Рыбу должно вполнѣ прожаривать. Слѣдуетъ замѣтить, что никогда и никакая рыба не подается недожаренной. Потребленіе такой рыбы невкусно и очень часто бываетъ вредно.

Поливаніе сокомъ. При жареніи рыбы ее поливаютъ только масломъ, а не сокомъ, какъ мясо и птицу, и то не такъ часто, какъ мясо, иначе она можетъ развалиться.

Лимонный сокъ. Вспрыскивать рыбу лимоннымъ сокомъ, если это требуется, нужно передъ самымъ жареніемъ, иначе, если ее оставить нѣкоторое время не жареною, то она подъ дѣйствіемъ кислоты развалится. Только-что убитую рыбу вспрыскиваютъ лимоннымъ сокомъ передъ приготовленіемъ для того, чтобы она не съеживалась и получила большую мягкость.

№ 6. Жареніе во фритюрѣ.

Сортъ рыбы. Во фритюрѣ жарится какъ клейкая рыба, въ родѣ судака, такъ и нѣжная рыба, какъ, напримѣръ, сигъ. Во фритюрѣ можно жарить или порціонные куски, если рыба взята крупная или цѣликомъ, если рыба мелкая (не болѣе 1 ф.), потому что крупная рыба въ короткое время прожариться во всѣхъ своихъ частяхъ не можетъ, а держать ее долго во фритюрѣ нельзя, такъ какъ поверхность ея станетъ горѣть.

Панировка. Передъ панировкой рыбу слѣдуетъ всегда отсушить въ полотенцѣ и обвалять въ мукѣ, чтобы яйца держались на рыбѣ, такъ какъ кожа ея всегда бываетъ скользкая. Если рыбу не обсушить какъ слѣдуетъ, то при жареніи, въ особенности во фритюрѣ, она развалится на части, при чемъ, если, какъ извѣстно, вода попадетъ въ раскаленный фритюръ, то разбрызжетъ его во всѣ стороны.

Фритюръ. Фритюръ для жаренія долженъ быть чистый, безъ малѣйшихъ пригарокъ, иначе рыба получитъ горькій вкусъ.

Фритюръ долженъ быть отколерованнымъ и, предъ опусканіемъ въ него рыбы, кипѣть, иначе рыба получится свареной, а не изжаренной и, кромѣ того, приметъ запахъ сала (способъ узнать готовность фритюра указанъ въ ст. о фритюрѣ).

Фритюра надо брать для жаренія столько, чтобы вполнѣ рыба погрузилась въ него, иначе она неравномѣрно прожарится и не будетъ имѣть красивый видъ. Удобнѣе всего жарить рыбу въ такой посудѣ, въ которой она можетъ свободно помѣститься во всю длину, не ломаясь.

Отсушка. Вынимая зажареную рыбу изъ фритюра, необходимо перекладывать ее на рѣшето, накрытое бумагой. Это дѣлается для того, чтобы весь лишній жиръ сошелъ съ рыбы на бумагу, которая его впитываетъ; тогда она не будетъ пахнуть саломъ.

№ 7. Жареніе на рошпорѣ.

Жареніе рыбы на рошпорѣ производится точно такъ же, какъ и жареніе мяса этимъ же способомъ. Такъ же, какъ и мясо, рыба передъ жареніемъ на рошпорѣ панируется двойной панировкой.

№ 8. Жареніе рыбы на вертелѣ.

Жареніе рыбы на вертелѣ производится въ рѣдкихъ случаяхъ, только въ большихъ кухняхъ. Передъ жареніемъ рыбы на вертелѣ ее предварительно маринуютъ въ прованскомъ маслѣ и въ дальнѣйшемъ поступаютъ съ соблюденіемъ тѣхъ же правилъ, какія указаны въ этомъ случаѣ для мяса.

№ 9. Припусканіе рыбы.

Припусканіе рыбы, а также запеканіе ее въ тѣстѣ не вызываютъ необходимости какихъ-нибудь особыхъ указаній, въ виду того, что эти способы приготовленія подробно описаны въ отдѣлахъ о мясѣ и птицѣ.

№ 10. Готовность рыбы.

Готовность рыбы, приготовленной различными способами, узнается при помощи заправочной иглы. Игла свободно входитъ въ рыбу, когда послѣдняя дошла до полной готовности.

Примѣчаніе о внутренностяхъ рыбъ. Изъ внутренностей рыбъ употребляются: печенки, молоки и икра. Печенки можно

употреблять только въ томъ случаѣ, если желчь не раздавлена: иначе печенка получаетъ горькій вкусъ. Въ особенности цѣнится дорого печенка налима. Послѣ отдѣленія желчнаго пузыря и тщательнаго промыванія, ее припускаютъ на маслѣ, а потомъ нарѣзаютъ бланкетами и кладутъ на гарниръ къ различнымъ рыбнымъ блюдамъ; точно такимъ же способомъ приготовляются печенки и другихъ рыбъ. Молоки рыбы обыкновенно подаютъ на гарниръ къ соуснымъ рыбнымъ блюдамъ или идутъ на закуску (молоки селедки); ихъ обыкновенно опускаютъ въ кипятокъ съ лимоннымъ сокомъ и варятъ въ продолженіе нѣсколькихъ минутъ, не кипятя (отъ кипяченія съеживаются и дѣлаются твердыми). Икра изъ рыбъ обыкновенно обланжпривается въ кипяткѣ, чтобы потеряла привкусъ сырости, а потомъ заправляется по желанію уксусомъ, прованскимъ масломъ и зеленымъ или обыкновеннымъ мелко рубленнымъ лукомъ, подается на закуску, или же при чисткѣ не вынимается изъ рыбы (корюшка). Внутренности морской рыбы обыкновенно не употребляются въ пищу, потому что заключаютъ въ себѣ вредныя вещества. Внутренности озерной (финляндской) и прудовой рыбы, часто бываютъ поражены глистами. Поэтому нужно обращать вниманіе на то, чтобы печень, напр., налима, не была покрыта ни на поверхности, ни въ разрѣзѣ пузырьками. Такая печень считается негодной для употребленія въ пищу.

Раздѣленіе готовой горячей рыбы на порціи при подачѣ на столъ.

Для этого берутъ рыбную лопаточку (см. рис. 1), которая спеціально продается въ посудныхъ лавкахъ, и надрѣзаютъ ею рыбу какъ разъ посрединѣ, вдоль, начиная немного ниже головы, и надрѣзъ этотъ ведутъ вплоть до хвоста. Получатся двѣ половины, верхняя — хребтовая часть и нижняя — брюшная. Каждую изъ этихъ половинъ дѣлятъ тоже лопаточкой на поперечные кусочки (рис. 2). Каждый кусочекъ сохранно снимается съ костей той же лопаточкой и кладется въ извѣстномъ порядкѣ на блюдо такъ, чтобы рыба сохранила свою форму цѣльности. Когда одна сторона рыбы будетъ такимъ образомъ снята съ костей, тогда слѣдуетъ вынуть всю спинную кость (хребтовую), а также и

ребра и продѣлать то же самое и съ другой стороны рыбы, а поперечные кусочки такъ же сохранно приподнять и переложить на блюдо, перевернувъ кожицею вверхъ, и уложить на первую половину вполнѣ симметрично, чтобы вся рыба напоминала цѣлую рыбу. Голова и хвостъ при этомъ отрѣзываются и приставляются къ соотвѣтственнымъ мѣстамъ нарѣзанной рыбы. Если нѣтъ

Рис. 1. Лопаточка для дѣленія рыбы на порціи.

Рис. 2. Раздѣленіе широкой и короткой рыбы.

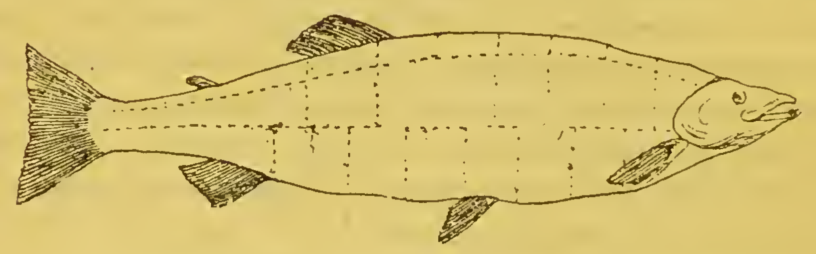


Рис. 3. Раздѣленіе узкой и длинной отварной рыбы на порціи.

рыбной лопаточки подъ руками, то раздѣлку можно произвести клинкомъ ножа, но въ этомъ случаѣ требуется больше предосторожности, чтобы не разорвать кусочки рыбы.

Раздѣленіе узкой и длинной рыбы (рис. 3). Надрѣзать рыбу рыбной лопаточкой или клинкомъ ножа какъ разъ посрединѣ, вдоль, начиная ниже головы; другой надрѣзъ сдѣлать по хребту, вокругъ, затѣмъ раздѣлить какъ брюшную, такъ и хребтовую часть, на мелкіе поперечные кусочки, снимая съ костей ложечкой каждый кусочекъ; переворачиваютъ затѣмъ рыбу на другой бокъ, продѣлываютъ то же самое. Тогда какъ хребтовая, такъ и всѣ остальныя кости, останутся на блюдѣ, гдѣ лежала цѣльная рыба.

Зелень, овощи и корнеплоды.

Приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ для подачи на антреме и въ видѣ гарнировъ къ супамъ, жаркимъ и холоднымъ блюдамъ.

Зелень, овощи и корнеплоды подаются къ столу или въ видѣ самостоятельныхъ блюдъ, такъ называемыхъ антреме или же въ видѣ гарнировъ къ различнымъ супамъ, жаркимъ: изъ мяса, живности и рыбы, въ особенности же къ холоднымъ блюдамъ.

Зелень. Всѣ тѣ растенія, которыя состоятъ только изъ зеленыхъ листьевъ, или мелкіе, незрѣлые овощи зеленаго цвѣта, какъ, напримѣръ, щавель, шпинатъ, салатъ, зеленый лукъ, зеленый укропъ, зелень петрушки, зеленый горошекъ, зеленые бобы и т. п., принято именовать однимъ общимъ названіемъ «зелень».

Овощи. Къ овощамъ относятся: капуста разныхъ сортовъ, помидоры, бураки (свекла), баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и проч.

Корнеплоды. Къ корнеплодамъ относятся: картофель, сладкіе и обыкновенные коренья, земляная груша и др.; собственно же кореньями принято называть только тѣ, которые употребляются для бульона, т.-е. рѣпа, морковь, сельдерей, порей и петрушка.

Рѣпа и морковь называются красными кореньями, а сельдерей, порей и петрушка бѣлыми. Послѣдніе имѣютъ болѣе сильный ароматъ, чѣмъ красные.

Подача. Каждый сортъ зелени, овощей или кореньевъ, подаваемые на антреме, бо̀льшею частью укладываютъ отдѣльно, не

смѣшивая съ другими. Въ зависимости отъ названія соуса, подъ которымъ зелень подается, она иногла получаетъ свое названіе, напримѣръ: цвѣтная капуста огратенъ, спаржа соусъ голландскій, артишоки по-польски, артишоки а ля-баригуль и т. п.

Если зелень, овощи и корнеплоды подаются въ видѣ гарнира для суповъ, жаркихъ и холодныхъ блюдъ, то названіе свое они получаютъ отъ сочетанія нѣсколькихъ сортовъ гарнира вмѣстѣ, напр.: гарниръ жардиньеръ, или гарниръ прентаньеръ, масседуанъ и проч., или въ зависимости отъ способа ихъ нарѣзки, напр.: гарбюръ, жульенъ, итальенъ и проч.

№ 1. Чистка и обмываніе.

При чисткѣ зелени, состоящей только изъ листьевъ, отъ послѣднихъ всегда отрываются корешки и выбрасываются старые, желтые или гнилые листья.

Щавель и шпинатъ. Корешки. Корешки молодого щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что они содержатъ въ себѣ много соку, который даетъ хорошій вкусъ, въ особенности необходимый для прибавленія къ приготовляемому изъ него пюре. Послѣ чистки щавель и шпинатъ тщательно промываются въ холодной водѣ, чтобы удалить приставшую къ листьямъ пыль или землю.

Салаты. Салаты: латукъ, эндивинъ, эскароль, роменъ, цикорій, французскій сельдерей и проч. прежде всего очищаются отъ плохихъ (вялыхъ) листьевъ, а потомъ тщательно перемываются въ холодной водѣ, въ которой и оставляются до самаго приготовленія, чтобы не завяли.

Зеленый горошекъ. Зеленый горошекъ, если онъ покупается въ стручкахъ, то вылущивается изъ нихъ, при чемъ плохія или желтыя горошины удаляются; до варки горошекъ долженъ находиться въ холодной водѣ, чтобы не привянулъ.

Зеленые бобы. У зеленыхъ бобовъ (зеленая фасоль) отрываются только стебельки, затѣмъ бобы нарѣзаются или тонко шинкуются и до варки сохраняются въ холодной водѣ, какъ и зеленый горошекъ.

Укропъ и петрушка. Укропъ и зелень петрушки, до употребленія, нужно сохранять въ холодной водѣ, въ противномъ случаѣ быстро вянутъ.

Цвѣтная капуста. У цвѣтной капусты всегда срѣзается кочерыжка и удаляются зеленые листья, а затѣмъ капуста опускается въ холодную соленую воду въ томъ случаѣ, если она подается цѣльной головкой. Это необходимо для того, что если внутри капусты есть черви, то они всѣ непремѣнно выйдутъ наружу. Если цвѣтную капусту разбираютъ на мелкія части, то нѣтъ надобности класть ее въ соленую воду, такъ какъ тогда черви обнаруживаются и ихъ выбрасываютъ.

Свѣжая кочанная (бѣлая) капуста. У кочанной бѣлой капусты отдѣляются испорченные листья и потомъ срѣзается кочерыжка; обмывается, какъ и прочіе овощи, въ холодной водѣ.

Красная кочанная капуста употребляемая на салатъ къ жаркимъ, и капуста сафой заготовляется такъ же, какъ и обыкновенная кочанная капуста.

Брюссельская капуста. У брюссельской капусты снимаются съ каждой головки только испорченные листья и обравниваются немного кочерыжки. Ее нужно тщательно промывать въ холодной водѣ, чтобы внутри не осталось песку.

Бураки (свекла). Буракъ или свекла очищается отъ кожицы въ томъ случаѣ, если она предназначена для жаренія; если же предназначается для варки или запеканія, то кожица не срѣзается, потому что отъ этого свекла теряетъ цвѣтъ. Послѣ чистки не слѣдуетъ долго держать въ водѣ, потому что отъ этого она тоже теряетъ цвѣтъ.

Баклажаны. Въ сыромъ видѣ баклажаны не очищаются отъ кожицы: если же подаются фаршированными, то кожица срѣзается только съ обоихъ концовъ; обрѣзанныя мѣста тотчасъ же натираются солью, чтобы не потемнѣли, затѣмъ вынимается насквозь на колончатую выемку, или же гарнирной ложечкой, вся сердцевина, т.-е. икра, и сейчасъ же баклажанъ, получившій форму трубочки, натирается внутри солью, послѣ чего тщательно промывается. Если же баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается, а баклажанъ разрѣзается на нѣсколько продольныхъ ломтиковъ (вмѣстѣ съ кожей); каждый ломтикъ натирается солью и потомъ промывается.

Кабачки. У кабачковъ кожица всегда срѣзается; когда же они подаются фаршированными, то гарнирной ложечкой выни-

мается насквозь вся сердцевина, чтобы получилась форма трубки, потомъ обмываются въ холодной водѣ.

Помидоры. Когда помидоры подаются цѣликомъ фаршированными, то, не снимая кожицы, на верхней сторонѣ дѣлается круглый надрѣзъ, образующій крышку, которая снимается и изъ средины вынимаются всѣ зернышки, такъ какъ они имѣютъ горьковатый вкусъ, и выливается лишній сокъ, чтобы не разжижалъ фарша, если помидоры идутъ на салатъ, то тоже не очищаются отъ кожицы.

Огурцы. Огурцы, какъ свѣжіе, такъ и соленые, въ сыромъ видѣ очищаются отъ кожицы и, если приготовляются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается вся сердцевина (зернышки).

Спаржа. Въ пищу употребляется только та часть спаржи, которая прозрачна и легко ломается, а которая гнется и волокниста не употребляется совсѣмъ. Чистка спаржи начинается отъ головки и состоитъ: а) въ соскабливаніи верхнихъ волоконъ до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности, и б) въ отрѣзаніи волокнистой части ствола. Послѣ чистки спаржу опускаютъ въ холодную воду.

Артишоки. Если артишоки подаются цѣльными натурально или фаршированными, то прежде всего у нихъ обрѣзается верхняя, колючая часть листьевъ на палецъ, потомъ обравнивается ножомъ нижняя часть ластьевъ съ корешкомъ (дно) и обрѣзанное мѣсто тотчасъ же натирается лимономъ, чтобы не потемнѣло. Затѣмъ гарнирной ложечкой выскабливается вся мохнатая сердцевина вплоть до мякоти дна. Артишокъ тщательно промывается въ холодной водѣ для того, чтобы между листьями не осталось земли, и затѣмъ опускается въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ. Если же подаются одни низы-фонды (донышки) артишокъ, то всѣ листья срѣзаются прочь, выскабливается мохнатая сердцевина и остается одна только мясистая чашечка, которая и называется фондомъ. Какъ только фондъ совершенно очищенъ, его натираютъ съ всѣхъ сторонъ лимономъ и опускаютъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ.

Лукъ-шарлотъ и крупный лукъ. Какъ мелкій лучекъ-шарлотъ, такъ и крупный лукъ очищаются отъ кожицы одинаково,

какъ и прочіе овощи; старый же, крупный (рѣпчатый) лукъ послѣ чистки и нарѣзки промывается въ холодной водѣ завертымъ въ салфетку или полотенце, для того, чтобы удалить затхлый запахъ, который всегда замѣчается въ старомъ или лежаломъ лукѣ. Очищенный лукъ нужно держать въ водѣ. Испанскій лукъ, употребляемый на салатъ, чистится такъ же.

№ 2. Корнеплоды.

Земляная груша и сладкіе коренья очищаются отъ кожицы костяными ножами для того, чтобы не потемнѣли, а послѣ чистки промываются въ холодной водѣ съ мукой и до употребленія опускаются въ воду съ уксусомъ или съ лимоннымъ сокомъ тоже для того, чтобы сохранили свой натуральный цвѣтъ.

Коренья: морковь, сельдерей, порей и петрушка очищаются отъ кожицы, которая тонко срѣзается, но никогда не соскабливается, потому что отъ этого коренья темнѣютъ. Съ рѣпы кожица срѣзается довольно толстымъ слоемъ, потому что кожица эта имѣетъ горькій вкусъ. Брюква и тыква чистятся какъ и рѣпа. Послѣ чистки коренья тщательно промываются въ холодной водѣ, но не слѣдуетъ ихъ оставлять въ ней, такъ какъ они вымокаютъ и теряютъ ароматъ.

Картофель старый очищается отъ кожицы такъ же, какъ и коренья, а молодой не очищается отъ кожицы, а только промывается отъ земли и потомъ перетирается въ салфеткѣ съ солью. Послѣ чистки, до употребленія, картофель все время долженъ лежать въ холодной водѣ, въ противномъ случаѣ покраснѣетъ.

№ 3. Чистка грибовъ.

Нѣкоторые сорта грибовъ очищаются отъ кожицы, какъ, напримѣръ: шампиньоны, красные и бѣлые грибы (корешки), а нѣкоторые только тщательно промываются отъ земли, напримѣръ, трюфели, сморчки и т. д.

Шампиньоны. У шампиньоновъ какъ шляпки, такъ и корешки очищаются отъ кожицы, которая соскабливается ножомъ и, послѣ чистки, тотчасъ же опускаются до употребленія въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Бѣлые и красные грибы. У бѣлыхъ и красныхъ грибовъ очищаются отъ кожицы только одни корешки; шляпки же не очищаются совсѣмъ. Затѣмъ грибы промываются въ холодной водѣ: всѣ червивые и дряблые грибы выбрасываются.

Сморчки. Сморчки отъ кожицы не очищаются, а только тщательно промываются въ холодной водѣ; при этомъ нужно каждый грибъ пересмотрѣть отдѣльно, нѣтъ ли въ немъ насѣкомыхъ. Такъ какъ сморчки имѣютъ въ себѣ очень много песку, то ихъ нужно промывать, мѣняя воду нѣсколько разъ. Послѣ обмыванія сморчки еще обланжириваются, а потомъ уже приготовляются какъ обыкновенные грибы.

Трюфели. Такъ какъ трюфели всегда бываютъ покрыты землею, то передъ чисткою ихъ кладутъ въ холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, а потомъ тщательно вычищаютъ каждую штуку твердой щеткой во всѣхъ впадинахъ и снова кладутъ въ чистую холодную воду.

№ 4. Нарѣзка.

Если овощи и корнеплоды употребляются для гарнира не цѣльными, а нарѣзанными, то послѣ очистки ихъ нарѣзаютъ или отъ руки или же машинками, выемками, въ видѣ какихъ-нибудь фигурокъ, сообразно съ величиною овощей и ихъ назначеніемъ.

№ 5. Обланжириваніе.

Послѣ нарѣзки и даже послѣ чистки нѣкоторые овощи и коренья обланжириваются для удаленія посторонняго привкуса. Изъ овощей обыкновенно обланжириваются: свѣжая кочанная капуста, капуста сафой и лукъ-шарлотъ, а изъ корнеплодовъ— красные коренья, т.-е. морковь и въ особенности рѣпа, которые при этомъ утрачиваютъ свой горькій вкусъ. Изъ грибовъ обланжириваются сморчки.

Примѣчанія о способахъ приготовленія.

Изъ способовъ приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ существуетъ только два основныхъ: варка и тушеніе. Варкѣ подвергаются: зелень, т.-е. все то, что имѣетъ зеленый цвѣтъ, какъ-то:

зеленый горошекъ, зеленые бобы, шпинатъ, брюссельская капуста, а также нѣкоторые овощи, которыя подаются на антреме цѣликомъ, напр., спаржа, цвѣтная капуста и т. п. Тушеніе примѣняется всегда для овощей, приготовляемыхъ мелкими кусками для гарнировъ или для пюре, а также собственно для кореньевъ. Такъ какъ отъ тушенія зелень утрачиваетъ свой цвѣтъ, потому что способъ этотъ производится въ плотно закрытой посудѣ, то оно не примѣняется при ея приготовленіи, за исключеніемъ щавеля, такъ какъ онъ теряетъ свой цвѣтъ и отъ варки. Коренья, а также различные овощи, изъ которыхъ приготовляется пюре, необходимо подвергать тушенію, чтобы выпарить изъ нихъ воду, которая содержится въ нихъ въ большомъ количествѣ; слѣдовательно, если еще овощи варить въ водѣ, то они получаютъ водянистый вкусъ; доведенные же до готовности способомъ тушенія они вполнѣ сохраняютъ свой вкусъ.

№ 6. Варка зелени.

Зелень, а также овощи, имѣющіе зеленый цвѣтъ (брюссельская капуста, свѣжіе огурцы), варятся въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ, а послѣ варки обливаются холодной водой. Всѣ эти пріемы употребляются для того, чтобы зелень вполнѣ сохранила свой натуральный зеленый цвѣтъ.

Прибавка соды и магнезіи. Можно при варкѣ зелени прибавлять щепотку соды или магнезіи или въ мѣшечкѣ березовый щелокъ; хотя зелень отъ этого сохраняетъ свой цвѣтъ, но дѣлается твердою, напр., горошекъ и бобы; поэтому лучше ничего не прибавлять, тѣмъ болѣе, что зеленый цвѣтъ совершенно сохраняется уже отъ того, если варить зелень въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ.

№ 7. Количество зелени и овощей для подачи на антреме.

Если овощи подаются какъ антреме въ цѣломъ видѣ, напр.: артишоки, баклажаны, помидоры, кабачки, огурцы и проч., то на каждую персону берется по 1 штукѣ; болѣе мелкихъ овощей полагается бо̀льшее число на порцію. Вся прочая зелень, какъ-то:

шпинатъ, щавель, горошекъ, бобы и проч., которая продается на фунты, считается $^1/_2$—$^3/_8$ фунта на персону въ очищенномъ видѣ. Цвѣтная капуста въ очищенномъ видѣ по $^1/_2$ ф., а спаржа больше· если средняя, то $^3/_4$ ф., а толстая—1 ф., потому что въ 1 ф. иногда бываетъ толстой спаржи 4—5 шт.

№ 8. Опредѣленіе готовности.

Готовность овощей и кореньевъ опредѣляется заправочной иглой, такъ же какъ и готовность мяса; готовность зелени, какъ·то: листьевъ шпината, опредѣляется тѣмъ, что корешокъ листа легко растирается между пальцами; готовый зеленый горошекъ мягокъ на вкусъ и проч.

Общія правила приготовленія соусовъ.

Основное раздѣленіе названій соусовъ.

А) *по цвѣту:* бѣлые и темные или красные;

Б) *по происхожденію:* русскіе и французскіе;

В) *по способу приготовленія:* горячіе и холодные.

А) **Основой русскихъ соусовъ служатъ:** а) **бѣлыхъ**—горячая бѣлая пассеровка, т.-е. мука, поджаренная на маслѣ до горячаго состоянія, и какой-либо бульонъ: мясной, изъ живности, или рыбный; б) **темныхъ**—горячая красная пассеровка, т.-е. мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ, и бульонъ мясной, изъ живности, изъ рыбы, или сокъ изъ-подъ жаркого.

Б) **Основой французскихъ соусовъ:** а) **бѣлыхъ** — сырые желтки, сливочное масло, густыя сливки и различные консоме (мясной, изъ живности и рыбный), а въ нѣкоторыхъ случаяхъ холодная пассеровка, т.-е. мука, растертая на столѣ съ кускомъ масла, или соусъ «велюте»; б) **темныхъ**—фюме, гляссъ, соки и консоме, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ холодная пассеровка, картофельная мука и соусъ «эспаньоль».

В) **Основой большинства холодныхъ соусовъ служатъ:** ланспикъ (мясной, изъ живности и рыбы), прованское масло, сырые желтки и гляссъ.

Посуда для соуса.

Для соуса нужно всегда брать посуду съ толстыми стѣнками, лучше всего мѣдную, потому что въ тонкой посудѣ соусъ будетъ пригорать ко дну, отчего получитъ горькій вкусъ, некрасивый темный цвѣтъ и запахъ гари; кромѣ того, посуда должна быть широкая, чтобы соусъ удобно было размѣшивать и чтобы онъ быстрѣе высаживался, выпаривался — сгущался. Для этой цѣли лучше всего брать мѣдный глубокій сотейникъ. Кипяченіе и высаживаніе русскихъ соусовъ производится въ открытой посудѣ.

Сортъ муки. Мука для соуса всегда берется самаго высшаго достоинства, т.-е. мелкая, тонкая или такъ называемая французская, озимая-мягкая для того, чтобы соусъ былъ гладкій и имѣлъ хорошій тонкій вкусъ.

Приготовленіе русскихъ соусовъ.

№ 1. Бѣлая горячая пассеровка.

Для бѣлой горячей пассеровки столовое масло берется или въ одинаковомъ количествѣ съ мукою, такъ на $^1/_8$ ф. муки нужно масла $^1/_8$ ф., или же вдвое меньше, т.-е. на $^1/_8$ ф. муки $^1/_{16}$ ф. масла. Если же продукты измѣряются ложками или стаканами, то масло отмѣряется въ растопленномъ видѣ и также или вдвое меньшемъ, или въ равномъ количествѣ съ мукою.

Приготовляется бѣлая горячая пассеровка слѣдующимъ образомъ: въ глубокій сотейникъ положить масло и поставить на плиту. Когда оно распустится, то всыпать всю пропорцію муки и, мѣшая лопаткой, прожарить до горячаго состоянія такъ, чтобы при дотрогиваніи пассеровка жгла пальцы, но чтобы не пожелтѣла или не потемнѣла, такъ какъ отъ этого зависитъ цвѣтъ соуса.

№ 2. Красная пассеровка.

Для красной пассеровки нужно то же количество продуктовъ; масло для нея не только распускается, но и отколеровывается, т.-е. поджаривается до краснаго цвѣта, послѣ чего въ него уже

всыпается мука и поджаривается до темнаго цвѣта (красновато-коричневаго).

Количество пассеровки. Количество пассеровки, какъ бѣлой, такъ и красной, не должно быть сдѣлано болѣе чѣмъ на 2 стол. ложки муки для соуса на 5 персонъ. Вообще нужно замѣтить, что чѣмъ менѣе пассеровки въ соусѣ, тѣмъ онъ получается лучше и нѣжнѣе на вкусъ, такъ какъ отъ большого количества пассеровки соусъ имѣетъ мучной вкусъ, въ особенности если она разведена малымъ количествомъ бульона.

Бульонъ для соуса. Чѣмъ крѣпче бульонъ и чѣмъ бо́льшимъ количествомъ его разведена пассеровка, тѣмъ вкуснѣе получается соусъ.

Если предназначенный для соуса бульонъ не достаточно крѣпокъ (сваренъ изъ малаго количества мяса), то соусъ нужно долго высаживать для того, чтобы онъ получилъ крѣпкій вкусъ.

Нѣкоторые соуса составляютъ исключеніе; для нихъ, наоборотъ, требуется легкій бульонъ, который не заглушалъ бы вкуса того продукта, который долженъ преобладать въ соусѣ; такъ, напримѣръ: соусъ хрѣнный или раковый и т. п., въ которыхъ долженъ преобладать вкусъ того продукта, названіе котораго носитъ соусъ.

Бульонъ передъ употребленіемъ для соуса долженъ быть предварительно процѣженъ черезъ мокрую салфетку или сито, чтобы былъ совершенно чистый и не жирный, въ противномъ случаѣ можетъ испортить цвѣтъ соуса, который отъ бульонной пѣны становится сѣрымъ, а отъ жирнаго бульона получаетъ всегда жирный привкусъ.

№ 3. Соединеніе пассеровки съ бульономъ.

Послѣ того, какъ пассеровка хорошо прожарена, ее соединяютъ съ бульономъ, соблюдая слѣдующія условія, чтобы соусъ былъ гладкій, не имѣлъ комковъ и получилъ хорошій вкусъ и цвѣтъ: а) какъ пассеровка, такъ и бульонъ должны быть горячими; если же который-либо изъ нихъ остылъ, нужно его подогрѣть; б) *всегда вливать бульонъ въ пассеровку*, а не наоборотъ, руководствуясь тѣмъ общимъ правиломъ, на основаніи котораго жидкое нужно вводить въ густое; в) вливать бульонъ не сразу,

а понемногу и въ это время мѣшать пассеровку лопаточкой или вѣничкомъ.

Количество бульона. Пассеровка разводится бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы получился сначала совсѣмъ жидкій соусъ, а именно: на столовую ложку муки $1^1/_2$ стакана бульону.

Кипяченіе соуса. Послѣ соединенія пассеровки съ бульономъ, полученный соусъ нужно кипятить довольно продолжительное время, чтобы придать ему хорошій вкусъ и должную густоту, такъ какъ, очевидно, что отъ высаживанія вкусъ соуса, сосредоточиваясь въ меньшемъ, но болѣе густомъ количествѣ, становится крѣпче. Во время кипяченія нужно отъ времени до времени помѣшивать соусъ лопаточкой, чтобы непригоралъ ко дну.

Очищеніе соуса. Во время кипяченія или высаживанія на поверхности соуса всегда появляется жирная пѣна или масло, въ особенности, если былъ взятъ, хотя немного, жирный бульонъ. Накипь эту нужно тщательно снимать ложкой, въ противномъ случаѣ соусъ получитъ жирный вкусъ, а иногда даже запахъ сала.

Степень густоты готоваго соуса. Густота готоваго соуса бываетъ различная, смотря по тому, подается ли онъ отдѣльно въ соусникѣ, тушится ли въ немъ какой-либо продуктъ, заливается ли имъ блюдо такъ, чтобы соусъ держался на немъ не стекая, или же оно такъ покрывается имъ, чтобы положенный на блюдѣ продуктъ совсѣмъ не былъ виденъ.

Считается всего четыре степени густоты соуса:

1) какъ густыя сливки (соусъ стекаетъ съ лопаточки), подается отдѣльно въ соусникѣ;

2) какъ жидкая сметана (соусъ покрываетъ лопаточку легкимъ налетомъ), употребляется при тушеніи;

3) какъ густая сметана (соусъ покрываетъ лопаточку густымъ налетомъ), употребляется для соусныхъ блюдъ;

4) какъ густое пюре (соусъ долженъ держаться на лопаточкѣ, не стекая), употребляется для покрыванія или смазыванія даннаго продукта.

Процѣживаніе соуса. Готовый соусъ нужно процѣживать черезъ рѣдкую салфетку или черезъ кисею, или черезъ частое сито для того, чтобы онъ былъ совершенно гладкимъ. Соусъ процѣживается такъ же, какъ и супъ пюре.

Продукты, прибавляемые въ соусъ для вкуса. Русскіе соусы, для вкуса, передъ подачей заправляются иногда сметаной, уксусомъ, пюре томатъ-консервами, маринадами и проч. Послѣ прибавки каждаго изъ упомянутыхъ продуктовъ нужно вскипятить соусъ, чтобы онъ получилъ ихъ вкусъ. Для того же, чтобы соусъ получилъ бо̀льшую пикантность отъ прибавляемыхъ продуктовъ, лучше ихъ предварительно отдѣльно прокипятить (сметана, уксусъ) или прожарить (маринадъ, томатъ и проч.), а не вводить сырыми или сейчасъ послѣ откупориванія банки, если взяты консервы.

Примѣчаніе о темныхъ соусахъ. При приготовленіи темныхъ русскихъ соусовъ къ говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, свининѣ и проч. нужно для вкуса этихъ соусовъ прибавлять сокъ изъ-подъ жаркого, который всегда остается на противнѣ или сковородѣ, на коихъ оно жарилось. Для этого тѣмъ бульономъ, которымъ разводится пассеровка, нужно предварительно всполоснуть посуду, въ которой жарили мясо. Если же послѣдній пригорѣлъ, то онъ не годится для указанной цѣли, потому что отъ этого получаетъ горькій вкусъ и запахъ гари. Въ томъ случаѣ, когда отъ жаркого осталось много соку, имъ можно разводить пассеровку.

Правила, указанныя для русскихъ соусовъ относительно посуды, сорта муки, а также густоты готоваго соуса и процѣживанія его, необходимо соблюдать и при приготовленіи французскихъ соусовъ.

ФРАНЦУЗСКІЕ СОУСЫ.

а) Бѣлые:

Консоме и сливки. Для большинства бѣлыхъ французскихъ соусовъ въ началѣ приготовленія берется какой-либо консоме (мясной, куриный, рыбный) и густыя сливки въ соотвѣтственной пропорціи, а именно: сливокъ берется $^1/_4$ или $^1/_5$ всего количества консоме, или больше, въ зависимости отъ даннаго соуса. Обѣ эти жидкости, соединенныя вмѣстѣ, высаживаются до нужной густоты съ прибавленіемъ къ нимъ холодной пассеровки. (При высаживаніи соусъ нужно мѣшать почаще лопаточкой со дна, чтобы не пригоралъ ко дну).

Прибавка вкусовыхъ веществъ. Во время высаживанія соусовъ въ нѣкоторые изъ нихъ прибавляются шампиньоны, бѣлое вино, душистыя травы, припущенные овощи, обрѣзки и кости птицы и дичи, живности и пр.

Если прибавляемые продуктъ имѣютъ ароматъ, то высаживаніе соуса должно производиться въ плотно закрытой посудѣ, чтобы ароматъ не улетучился.

№ 4. Холодная пассеровка.

Холодная пассеровка или соусъ велюте прибавляются въ приготовляемый соусъ во время высаживанія въ нижеслѣдующихъ случаяхъ:

1) Когда нѣтъ времени для продолжительнаго высаживанія, т.-е. нужно приготовить соусъ поскорѣе.

2) Когда нѣтъ достаточнаго количества консоме, чтобы соусъ можно было высаживать.

и 3) Когда консоме недостаточно крѣпокъ.

Холодною эта пассеровка называется потому, что она приготовляется не на плитѣ, а прямо на столѣ. Этой пассеровки требуется очень маленькое количество, всего одну чайную ложку, если соусъ приготовляется на 3 персоны, вслѣдствіе чего готовить ее въ кастрюлѣ, на плитѣ, неудобно.

Обыкновенно приготовляется эта пассеровка такъ: взявъ горсточку муки, растереть ее съ кусочкомъ масла на столѣ до такой степени, чтобы получился комочекъ разсыпчатаго тѣста, который и опускается въ соусъ. Введенная въ такомъ видѣ мука никогда не даетъ комковъ въ соусѣ, потому что мука соединяется съ нимъ одновременно съ тѣмъ, какъ масло распускается въ соусѣ. Если же всыпать въ соусъ муку безъ масла, то она, не успѣвъ соединиться съ соусомъ, заварится въ комки и не только не придастъ соусу нужной густоты, но и испортитъ его видъ.

Процѣживаніе. Послѣ высаживанія соусъ всегда процѣживается, какъ это указано выше, для того, чтобы придать ему бо̀льшую гладкость и удалить продукты, положенные для вкуса, какъ-то: кусочки шампиньоновъ, зелени и проч.

№ 5. Льезонъ.

Льезонъ. Послѣ процѣживанія соусъ заправляется льезономъ, т.-е. сырыми желтками, соединенными съ кускомъ сливочнаго масла. Эта заправка дѣлается для приданія соусу бо́льшей связи и густоты.

Количество желтковъ и масла зависитъ бо́льшей частью отъ густоты и цвѣта соуса: чѣмъ гуще и желтѣе долженъ быть соусъ, тѣмъ, конечно, больше берется желтковъ.

Желтки всегда берутся сырыми, а масло кускомъ, потому что вареные желтки не соединятся съ соусомъ и не дадутъ ему связи, а растопленное масло всплываетъ наверхъ и даетъ соусу, вмѣсто нѣжнаго, жирный вкусъ.

Приготовленіе льезона заключается въ томъ, что кусокъ масла растирается деревянной лопаткой въ какой-либо посудѣ съ желтками до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ однородную массу: его можно приготовлять за нѣсколько часовъ до соединенія.

№ 6. Соединеніе соуса съ льезономъ.

При соединеніи соуса съ льезономъ всегда нужно вводить соусъ въ льезонъ, а не наоборотъ, иначе желтки сейчасъ же заварятся, отчего получатся комки.

При введеніи соуса въ льезонъ послѣдній нужно мѣшать все время лопаточкой и вливать соусъ не сразу, а постепенно, чтобы желтки не заварились.

№ 7. Провариваніе соуса.

Послѣ заправки соуса льезономъ его ставятъ на паръ и проваривают немного, чтобы соусъ загустѣлъ и чтобы желтки потеряли вкусъ сырости. Если при этомъ будетъ допущенно кипѣніе, то желтки свернутся и въ соусѣ образуются желтые комочки. Во избѣжаніе этого соусъ нужно только проваривать на пару.

Приправка лимоннаго соку. Въ большинство бѣлыхъ французскихъ соусовъ прибавляется лимонный сокъ; его нужно прибавлять передъ самой подачей, потому что отъ кислоты свертываются желтки и сливки.

Назначеніе бѣлыхъ французскихъ соусовъ. Бѣлые французскіе соусы бо̀льшею частью подаются къ легкимъ нѣжнымъ блюдамъ, преимущественно къ бѣлому мясу: къ телятинѣ, пулярдѣ, индѣйкѣ, а также къ нѣжнымъ сортамъ отварной рыбы и къ нѣкоторымъ антреме изъ зелени и овощей.

а) Темные.

Густота темныхъ французскихъ соусовъ зависитъ отъ прибавленія фюме (см. отд. бульоновъ) или гляса.

№ 8. Глясъ.

Глясъ это то же самое фюме, но очищенное оттяжкой изъ бѣлковъ, отчего оно становится такимъ же прозрачнымъ, какъ и ланспикъ.

№ 10. Демиглясъ.

Демиглясъ то же, что и глясъ, но только меньшей крѣпости, потому что меньше высаженъ, чѣмъ фюме. Для нѣкоторыхъ соусовъ нельзя употреблять очень крѣпкое фюме, тогда его на $1/_2$ или на $1/_3$ разбавляютъ бульономъ, это то же называется демиглясъ.

Темные соусы заправляются холодной пассеровкой въ тѣхъ случаяхъ, которые перечислены для бѣлыхъ соусовъ.

Прибавка вкусовыхъ продуктовъ. Въ темные соусы прибавляются вкусовые продукты при высаживаніи; бо̀льшею частью прибавляются: пюре-томатовъ—консервы, шампиньоны, трюфели, вино различныя сои и душистыя травы, а также обрѣзки мяса и кости дичи и проч. въ поджаренномъ видѣ, или же различныя эссенціи, соки и проч. Если прибавляются продукты, имѣющіе ароматъ, то соусъ должно высаживать подъ крышкой.

Примѣчаніе о винѣ и трюфеляхъ. Если для соуса употребляется дорогое вино, то его прибавляютъ въ соусъ незадолго до подачи къ столу; послѣ же прибавки дешеваго вина въ соусъ, его нужно долго кипятить, иначе соусъ не получитъ хорошаго

вкуса. Если въ соусъ прибавляются трюфели, то его не должно долго кипятить, иначе трюфели потеряютъ ароматъ и будутъ тверды.

Процѣживаніе. Послѣ высаживанія соусъ процѣживается черезъ мокрую салфетку.

Картофельная мука. Нѣкоторые соусы заправляются, вмѣсто холодной пассеровки, картофельной мукой, которая разводится холоднымъ виномъ или бульономъ, и въ такомъ видѣ вливается въ соусъ, который въ это время должно мѣшать. (Горячей жидкостью картофельную муку разводить нельзя, потому что она заварится въ комки). Послѣ такой заправки соусъ нужно вскипятить, чтобы онъ не имѣлъ вкуса сырой муки. Во время кипяченія соусъ нужно мѣшать, чтобы мука не осѣла на дно. Передъ тѣмъ какъ употреблять картофельную муку для заправки соуса ее нужно промыть въ холодной водѣ, отъ этого она получаетъ болѣе нѣжный вкусъ и теряетъ синеватый оттѣнокъ. Вмѣсто картофельной муки для нѣкоторыхъ соусовъ употребляется тапіоко. Заправка соуса тапіокой та же самая, какъ и картофельной мукой.

Кайенскій перецъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда прибавляется кайенскій перецъ, его кладутъ передъ самой подачей къ столу, и при томъ очень мало, такъ какъ онъ очень крѣпокъ. Если его переложено слишкомъ много, то соусъ считается непоправимо испорченнымъ.

Назначеніе темныхъ французскихъ соусовъ. Французскіе темные соуса обыкновенно подаются къ темному мясу, т.-е. къ говядинѣ, бараninѣ, дичи, къ краснымъ сортамъ рыбы (осетринѣ, форели и проч.), а также къ нѣкоторымъ антреме изъ овощей и зелени и проч. и вообще къ пикантнымъ блюдамъ.

Холодные соусы.

а) Бѣлые.

Бѣлые холодные соусы преимущественно приготовляются изъ прованскаго масла, желтковъ и ланспика. Пассеровка въ эти соусы совсѣмъ не входитъ, за исключеніемъ соуса шофруа.

б) Темные.

Для темныхъ холодныхъ соусовъ употребляется, вмѣсто ланспика, глясъ или фюме, а для приданія нѣкоторымъ соусамъ цвѣта различныя эссенціи (шпинатныя, раковая и проч.)

Назначеніе холодныхъ соусовъ. Холодные соусы подаются преимущественно къ различнымъ холоднымъ блюдамъ: мяснымъ, изъ живности, дичи, рыбы, а также къ рыбѣ жареной во фритюрѣ.

Различныя эссенціи, масла и соки.

№ 10. Эссенція изъ разной зелени.

Взять въ одинаковомъ по вѣсу количествѣ зеленаго корвелю, эстрагону, шарлоту или зеленаго луку, зеленой петрушки, укропу, шпината, свѣжихъ каперсовъ и зелень порея, всю зелень перебрать, перемыть, сварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ. Затѣмъ откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней, истолочь въ каменной ступкѣ и протереть зелень черезъ сито. Полученное пюре сложить въ каменную чашку и сохранять на льду. Эта эссенція употребляется для подкраски различныхъ соусовъ, а также кнелеваго фарша и проч.

№ 11. Эссенція шпинатная.

Перебрать, промыть и хорошенько отжать зеленый шпинатъ, сложить въ ступку (лучше каменную) и столочь хорошенько. Когда шпинатъ дастъ изъ себя сокъ, то отжать послѣдній въ сотейникъ, а шпинатъ протолочь вторично; выжать второй сокъ и прибавить къ первому, и такъ поступать до тѣхъ поръ, пока шпинатъ сдѣлается совершенно сухимъ, т.-е. перестанетъ давать изъ себя сокъ, а въ ступкѣ останутся одни волокна. Тогда весь собранный въ сотейникъ сокъ поставить на край плиты и, помѣшивая лопаточкой, дать, свернуться, т.-е. изъ жидкости зеленаго цвѣта получится желтая вода, въ которой будутъ плавать

зеленые комочки; этотъ сокъ вылить на сито; оставшіеся же на немъ зеленые комочки и есть самая эссенція, которую нужно протереть черезъ сито въ каменную чашку и сохранять на льду или въ холодномъ мѣстѣ. Шпинатная эссенція употребляется не только для подкраски соусовъ и кнелеваго фарша, но также для подкраски сладкихъ блюдъ: фисташковаго мороженаго, крема, мусса и проч.

№ 12. Шампиньонная эссенція.

Очистивъ корешки старыхъ шампиньоновъ отъ песку, промыть ихъ тщательно въ холодной водѣ и, не очищая отъ кожицы, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить соли, букетъ, душистаго перцу, лавроваго листа, накрыть крышкой и поставить на плиту. Когда шампиньоны дадутъ изъ себя сокъ и разъ вскипятъ, то переложить ихъ въ каменный горшокъ, замазать послѣдній ржанымъ тѣстомъ и поставить въ духовой шкафъ хорошій жаръ, или въ русскую горячую печку на 6 часовъ; по прошествіи этого времени, вынуть горшокъ изъ печки и остадить такъ, не раскрывая, до другого дня. Затѣмъ переложить шампиньоны изъ горшка въ фланелевый мѣшокъ и выжать изъ нихъ прессомъ (хотя лимоннымъ) хорошенько весь сокъ. Полученную эссенцію сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ на холодѣ и употреблять для различныхъ соусовъ въ тѣхъ случаяхъ, когда нельзя достать свѣжихъ шампиньоновъ.

Для эссенціи нужно брать довольно большую порцію (нѣсколько фунтовъ) шампиньоновъ, потому что готовой эссенціи получается очень мало сравнительно съ тѣмъ количествомъ, что было взято въ сыромъ видѣ.

Примѣчаніе о трюфельной эссенціи.

Эссенція изъ трюфелей приготовляется такимъ же образомъ (чистка трюфелей см. статью о зелени).

Соки для соусовъ и подливокъ.

Основы соковъ. Всѣ темные соки приготовляются изъ фюме или гляса, а болѣе свѣтлые изъ бульона.

Отличіе сока отъ фюме и гляса. По наружному виду сокъ отличается отъ фюме и гляса тѣмъ, что не имѣетъ клейкости, а представляетъ собою прозрачную жидкость.

Назначеніе соковъ. Соки подаются также вмѣсто соусовъ къ жаркимъ, приготовленнымъ въ натуральномъ видѣ, какъ, напримѣръ: ростбифъ, индѣйка и проч., а также прибавляются для вкуса въ нѣкоторые соусы.

Продукты, употребляемые для соковъ. Соки приготовляются изъ: мяса, живности, а также изъ ароматичныхъ продуктовъ, т.-е. шампиньоновъ, трюфелей и проч.

Отличіе сока отъ эссенціи. Эссенція всегда имѣетъ очень крѣпкій вкусъ и прибавляется къ соусу въ маломъ количествѣ; сокъ же имѣетъ болѣе легкій вкусъ и подается какъ самостоятельный соусъ, а если прибавляется въ соусъ, то въ порядочномъ количествѣ, напримѣръ—1 стак.; тогда какъ эссенція прибавляется — 1 чайн. или 1 стол. ложка на то же количество соуса.

№ 13. Сокъ мясной изъ подъ жаркого.

Оставшійся на противнѣ послѣ жаренія ростбифа, телятины, баранины и проч. сокъ, которымъ они поливались при жареніи, перелить въ каменную чашку, прибавивъ немного холодной воды, или кусокъ чистаго льду и поставить на холодъ на $^1/_2$ часа, или менѣе, въ зависимости отъ температуры. Когда весь жиръ всплыветъ наверхъ и застынетъ, то снять его ложкой, а сокъ вылить въ сотейникъ, прибавить въ него бульону (если соку мало), дать вскипѣть и употреблять по назначенію. Точно такъ же можно отдѣлить отъ жира сокъ телятины, баранины, гуся и др.

Примѣчаніе. Холодная вода и ледъ. Чтобы лучше отдѣлить жиръ отъ сока, прибавляютъ немного холодной воды или льду. Для полученія хорошаго, вкуснаго сока жиръ всегда нужно отдѣлять, иначе сокъ будетъ пахнуть саломъ и получитъ жирный привкусъ.

Прибавка фюме. Фюме можно прибавлять только къ мяснымъ сокамъ изъ говядины, телятины, свинины и баранины. Если же приготовляется сокъ изъ птицы или дичи, то его можно разбавлять только легкимъ бульономъ, а фюме или глясъ не

прибавляются совсѣмъ, потому что, имѣя сильный мясной вкусъ, они могутъ перебить вкусъ дичи или птицы.

Сокъ изъ шампиньоновъ и трюфелей приготовляется изъ эссенціи этихъ названій, которые разбавляются по вкусу легкимъ бульономъ, если нужно получить бѣлый сокъ, или демиглясомъ, если нужно получить темный сокъ.

Масло разныхъ названій.

№ 14. Масло а-ля метръ д'отель.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на *пять* персонъ.

Масла 1/2 фун.
Лимону 1 шт.
Петрушки 2 чайн. ложки.
Перцу кайенскаго по вкусу.

Правила приготовленія. Взявъ сливочное масло, растереть его въ чашкѣ до-бѣла, прибавляя понемногу лимоннаго соку. Когда масло хорошо растерто, положить въ него рубленой зелени петрушки и по вкусу кайенскаго перцу, размѣшать хорошенько, разравнять на тарелкѣ ровнымъ слоемъ, толщиною въ палецъ, вынести на холодъ и застудить, и затѣмъ раздѣлать въ формѣ большихъ кнелей на столовой ложкѣ.

№ 15. Раковое масло.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ 15 шт.
Масла 1/8 или 1/4 фун.
Бульону, чтобы покрылъ скорлупки.

Правила приготовленія. Вынуть изъ каркасовъ, т.-е. изъ спинокъ вареныхъ раковъ, всѣ внутренности и промыть эти каркасы, а изъ головокъ вынуть глаза. Всѣ полученныя скорлупки истолочь въ ступкѣ съ кускомъ масла (1/8 ф.) и потомъ поджарить на сотейникѣ, на сильномъ огнѣ. Когда скорлупки хорошо поджарятся, то залить ихъ рыбнымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній доверху покрылъ ихъ, и поставить

на сильный огонь кипѣть. Какъ только на поверхности бульона появится красная пѣна, тщательно снять ее ложкой въ какую-нибудь чашку, и такъ продолжать снимать все время пока скорлупки потеряютъ цвѣтъ и пѣна исчезнетъ; тогда въ собранную, въ чашкѣ пѣну прибавить немного холодной воды и вынести на ледъ или вообще на холодъ. Черезъ 15—20 минутъ, когда пѣна застынетъ, снять осторожно сверху застывшій слой краснаго жира, который и есть ничто иное, какъ раковое масло. Полученное, такимъ образомъ, масло протереть черезъ сито.

Второй способъ. Истолченныя съ масломъ скорлупки быстро прожарить на сильномъ огнѣ, на тонкой сковородѣ, и сейчасъ же, не давая остыть, прожать черезъ рѣдкую салфетку или частую кисею; такимъ образомъ, уже сразу получается чистое, раковое масло, безъ примѣси другой жидкости, какъ въ первомъ случаѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Выниманіе глазъ. Изъ головокъ раковъ всегда нужно вынимать глаза, потому что они придаютъ горечь.

Масло. При толченіи скорлупокъ, масло кладется кускомъ, а не въ распущенномъ видѣ, потому что распущенное масло плохо соединяется съ скорлупами.

Жареніе. Жарить скорлупки нужно па сильномъ огнѣ, чтобы онѣ не потеряли своего цвѣта.

При жареніи, скорлупки нужно все время мѣшать, чтобы не подгорѣли, потому что тогда, какъ раковое масло, такъ и самый соусъ, получатъ горькій вкусъ.

Чѣмъ меньше истолчены скорлупки и чѣмъ лучше онѣ прожарены, тѣмъ больше получится раковаго масла.

Отдѣленіе масла отъ бульона. При приготовленіи первымъ способомъ, для полученія чистаго, раковаго масла, безъ примѣси бульона, необходимо его застуживать на холоду.

Протираніе. Полученное раковое масло, по первому способу. необходимо протереть черезъ сито, чтобы въ немъ не попадались кусочки скорлупокъ.

Раковое масло прибавляется для вкуса: въ соусъ, въ нѣкоторые рыбные супы, а также для подкрашиванія рыбной кнели.

№ 17. Масло жареное Беръ-нуаръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Масла столоваго или сливочнаго 1/2 фунта.
Уксусу 1/2 стакана.
Зеленой петрушки одна вѣточка.
Укропъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ, подъ крышкой, хорошій (винный) уксусъ, бросивъ въ него вѣточку укропа; отдѣльно на сотейникѣ отколеровать (зарумянить) сливочное масло и, когда оно получитъ красный цвѣтъ, положить въ него мелко нарѣзанную зелень петрушки, прожарить немного, влить вскипяченный уксусъ и вскипятить еще разъ все вмѣстѣ. Этимъ масломъ обыкновенно поливается жареная рыба.

№ 18. Масло монпельерское.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Масла сливочнаго 1/2 ф.
Анчоусовъ—10 штукъ.
Желтковъ—5 штукъ.
Прованскаго масла — 3 столовыя ложки.
Капорцевъ, **Корнишоновъ** — по 1 стол. ложкѣ.
Эссенція зелени — 1 чайная ложка.
Уксусъ, **Соль**, **Перецъ (кайенъ)** — по вкусу.

Капорцы и оливки мелко изрубить и прибавить къ нимъ изрубленые анчоусы безъ костей и желтки отъ круто свареныхъ яицъ, протолочь все хорошенько въ ступкѣ, прибавить сливочнаго масла кускомъ, протолочь еще разъ, протереть черезъ сито, сложить въ каменную чашку и начать выбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ прованскаго масла; затѣмъ прибавить эссенціи изъ разной зелени (см. выше № 10), размѣшать и прибавить по вкусу уксусу, соли и кайенскаго перцу. Это масло подается къ различнымъ холоднымъ блюдамъ изъ мяса и живности.

Соусъ Велюте.

Основные соусы: *велюте* и эспаньоль, употребляемые для заправки большинства бѣлыхъ и темныхъ французскихъ соусовъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на *пять* персонъ.

Муки 1/8 ф.
Масла 1/8 ф.
Бульону—2—2½ стакана.
Шампиньоновъ 1/8 ф.

Приготовить горячую бѣлую пассеровку, развести ее куринымъ или телячьимъ бульономъ, прибавить мелко рубленые очищенные шампиньоны, или же по вкусу шампиньонной эссенціи, высадить соусъ до густоты сметаны, почаще снимая накипь, процѣдить черезъ салфетку, прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной телячьей грудинкѣ, отварной курицѣ, а также служитъ основой многихъ бѣлыхъ французскихъ соусовъ, въ особенности въ томъ случаѣ, когда подъ рукой нѣтъ крѣпкаго консоме.

Соусъ эспаньоль.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Муки 1/8 ф.
Масла 1/8 ф.
Краснаго бульону 2—2 1/16 ст. или соку изъ-подъ жаркого.
Эссенціи изъ шампиньоновъ или трюфелей по вкусу (см. выше № 12 и 13).

Приготовить красную пассеровку, развести ее кипящимъ краснымъ бульономъ или мяснымъ консоме, или, еще лучше, сокомъ изъ-подъ жаркого изъ говядины или телятины, изжаренной натурально, прибавить эссенціи изъ шампиньоновъ или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая все время накипь, процѣдить черезъ кисею и употреблять для заправки темныхъ французскихъ соусовъ. Эспаньоль самостоятельнымъ соусомъ подается въ рѣдкихъ случаяхъ.

Примѣчаніе. Означенные соусы (велюте и эспаньоль) можно заготовить въ большомъ количествѣ, хранить ихъ покрытыми въ каменной посудѣ и употреблять по мѣрѣ надобности. Въ особенности эти соусы необходимо имѣть въ запасѣ на большихъ кухняхъ и тамъ, гдѣ часто приготовляются блюда французской кухни.

Холодныя блюда.

Общiя правила и указанiя относительно приготовленiя холодныхъ блюдъ.

Холодныя блюда приготовляются изъ мяса домашнихъ животныхъ, домашней птицы, дичи и рыбы и подаются преимущественно къ ужину, или какъ закуска, а также вторымъ блюдомъ, послѣ супа, къ обѣду и иногда на завтракъ. Нѣкоторыми же холодными блюдами украшаютъ пасхальный или рождественскiй столъ, напримѣръ: окорокъ ветчины, поросенокъ, фромажъ, галантинъ. шофруа и др.

Многiя изъ холодныхъ блюдъ можно считать вполнѣ экономическими, такъ какъ для нихъ не покупается спецiальная провизiя, а берутся продукты, оставшiеся отъ вчерашняго обѣда или ужина. Къ экономическимъ блюдамъ можно отнести различные винегреты, салаты, филе, заливныя и проч. блюда.

Способы приготовленiя холодныхъ блюдъ тѣ же самые, какъ и горячихъ, съ тою лишь разницею, что совершенно сваренные, изжаренные или припущенные продукты подаются не горячими, а холодными.

Хотя всѣ хорошо приготовленныя блюда должны быть одинаково вкусны и въ холодномъ состоянiи, тѣмъ не менѣе нѣкоторыя изъ нихъ именно въ холодномъ видѣ становятся еще вкуснѣе; другiя же, наоборотъ, будучи остужены, принимаютъ запахъ сала, или же совершенно утрачиваютъ вкусъ, свойственный имъ до тѣхъ поръ, пока они горячiя. Поэтому тѣ кушанья, при при-

готовленіи которыхъ существенную часть составляетъ растопленное масло или фритюръ, не могутъ быть вкусны въ холодномъ состояніи.

Однимъ изъ весьма важныхъ условій приготовленія холодныхъ блюдъ является ихъ гарнировка, для которой служитъ ланспикъ и разные гарниры изъ овощей и маринадовъ.

№ 1. Ланспикъ мясной или рыбный.

(О приготовленіи его см. разновидности бульона). Обыкновенно застуживается и нарѣзается ровными ломтиками, въ видѣ крутоновъ или въ формѣ разныхъ фигурокъ, вырѣзанныхъ отъ руки или сдѣланныхъ выемками. Иногда же блюда украшаются измельченнымъ ланспикомъ, для чего рубятъ его ножомъ на маленькіе кусочки; при этомъ слѣдуетъ замѣтить, что ланспикъ, при рубкѣ, не нужно мѣшать, отъ этого онъ теряетъ прозрачность. Нѣкоторыя же блюда покрываются ланспикомъ въ видѣ сѣтки. Для этого рубленый ланспикъ кладется въ сдѣланный, изъ вдвое сложенной восковой бумаги, корнетъ, изъ котораго его выдавливаютъ тонкой струйкой на рыбу или мясо, назначенное для уборки; образуя полоски, сначала въ одномъ направленіи, а потомъ въ другомъ, отчего получаются правильные четыреугольники, составляющіе ячейки сѣтки. Производить эту нужно на холодѣ, чтобы ланспикъ сейчасъ же застывалъ, иначе онъ распустится и не только не украситъ блюда, но придастъ ему непривлекательный видъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, когда холодныя блюда приготовляются въ формѣ, ланспикъ служитъ не только гарниромъ, но входитъ также въ составъ этихъ блюдъ, т.-е. имъ заливаются продукты, положенные въ форму.

№ 2. Гарниры.

Большинство холодныхъ блюдъ гарнируется зеленью, салатомъ и отваренными, остуженными овощами или кореньями, отточенными различными фигурками и вынутыми на различныя выемки. О приготовленіи зелени, овощей и кореньевъ (см. отд. зелень, овощи и коренья).

Для гарнира рыбныхъ холодныхъ блюдъ, независимо отъ ово-

щей и кореньевъ, кладутся очищенныя раковыя шейки, а также маринады, т.-е. оливки, очищенные винтомъ отъ косточекъ, корнишоны, нарѣзанные вѣеромъ, и капорцы. Маринадъ вишенъ не употребляется на гарниръ, потому что окрашиваетъ другіе гарниры въ красный цвѣтъ и портитъ видъ блюда.

№ 3. Соусы.

Ко всѣмъ холоднымъ блюдамъ подаются холодные соусы, преимущественно пикантные.

№ 4. Посуда.

Въ тѣхъ случаяхъ, когда продукты, приготовляемые спеціально для холодныхъ блюдъ, застуживаются вмѣстѣ съ ланспикомъ, напримѣръ: заливное и проч., употребляется посуда, имѣющая въ серединѣ сквозное отверстіе, для того, чтобы доступъ холода былъ всестороннѣе, отчего находящіеся въ посудѣ продукты могутъ равномѣрнѣе застывать не только вокругъ наружныхъ, но и возлѣ внутреннихъ стѣнокъ посуды. Такая посуда (форма) называется рамкой.

№ 5. Обращеніе съ формой.

Для того, чтобы готовое холодное блюдо легче вынималось изъ формы и края его не приставали къ послѣдней, необходимо до употребленія смочить форму внутри холодной водой, а передъ вынутіемъ изъ формы опустить ее на $^1/_2$ минуты въ горячую воду или, лучше, вмѣсто опусканія въ горячую воду, обложить форму горячимъ полотенцемъ для того, чтобы ланспикъ не слишкомъ распустился.

№ 6. Подача холодныхъ блюдъ.

Многія холодныя блюда, для приданія имъ красиваго вида, подаются на различныхъ постаментахъ или крустадахъ, какъ-то: деревянныхъ, обклеенныхъ тѣстомъ или бумагой, рисовыхъ, картофельныхъ, изъ заварного тѣста и другихъ. Крустады бываютъ круглые, продолговатые и въ видѣ какой-нибудь фигуры: корзины, лодки и проч. На крустадѣ обыкновенно подаютъ холодную рыбу, маіонезъ, шофруа, филе, галантинъ и много другихъ блюдъ.

Общія правила

для приготовленія сладкихъ блюдъ.

Сладкія блюда бываютъ холодныя и горячія.

Посуда Для сладкихъ *холодныхъ*, только *застуживаемыхъ* блюдъ, какъ напримѣръ: желе, кремовъ, мусса и т. п. можно брать тонкія металлическія формы, но только съ отверстіемъ въ серединѣ, чтобы содержимое въ нихъ быстрѣе и ровнѣе застывало. Передъ употребленіемъ формы ее нужно смочить внутри холодной водой, чтобы остуженное въ ней, при выкладываніи на блюдо, хорошо отставало отъ краевъ.

Для приготовленія же *замораживаемыхъ* блюдъ, т.-е. мороженаго, парфе, каймака и т. п., форма должна имѣть толстыя, мѣдныя стѣнки и плотно закрывающую ее крышку. Это необходимо для того, чтобы соль, которою посыпается ледъ при замораживаніи, не попала внутрь формы, отчего блюдо получитъ соленый вкусъ.

Точно также и для *горячихъ* сладкихъ блюдъ, которыя варятся на пару или запекаются въ печкѣ, употребляются толстыя формы, мѣдныя или каменныя—огнеупорныя, для того, чтобы содержимое ихъ равномѣрнѣе проваривалось или пропекалось какъ съ краевъ, такъ и внутри, а не горѣло бы съ боковъ въ то время, когда внутри еще не успѣло прогрѣться.

Для горячихъ блюдъ форма всегда хорошо смазывается внутри масломъ, а иногда посыпается мукой или толчеными сухарями, чтобы содержимое формы можно было свободно изъ нея вынуть.

Главнѣйшіе продукты. Основными продуктами, употребляющимися для приготовленія какъ холодныхъ, такъ и горячихъ сладкихъ блюдъ, служатъ: желтки, взбитые бѣлки, молоко или сливки, ягодные и фруктовые соки, пюре и сиропы, ароматическіе продукты и сахаръ. Спеціально же для холодныхъ застуживаемыхъ сладкихъ, кромѣ того, входятъ въ составъ блюда: желатинъ и иногда взбитыя сливки, а для горячихъ мучнистые продукты, мука или крупа и масло.

Взбиваніе бѣлковъ. Въ большинство сладкихъ блюдъ, за нѣкоторыми исключеніями, яйца кладутся не цѣликомъ, по той же причинѣ, какъ и въ тѣсто, а всегда желтки отдѣляются отъ бѣлковъ, при чемъ послѣдніе употребляются только взбитыми, потому что, будучи прибавлены въ такомъ видѣ, они придаютъ блюду пышность и легкость. Взбиваніе нужно производить, соблюдая слѣдующія условія:

а) При разбиваніи яицъ тщательно отдѣлить желтокъ отъ бѣлка и слѣдить, чтобы зародышъ его (бѣлый комочекъ) не остался въ желткѣ, потому что этотъ зародышъ содержитъ въ себѣ часть бѣлковой жидкости, а съ оставленіемъ его въ желткѣ онъ удерживаетъ съ собою много бѣлка;

б) желтки не должны попадать въ кастрюлю съ бѣлками, иначе послѣдніе плохо собьются;

в) посуда для взбиванія должна имѣть высокія стѣнки и быть просторной (лучше всего брать кастрюлю) или, если есть, кондитерскій котелокъ; въ плоской же и узкой посудѣ очень неудобно взбивать, потому что пѣна отъ бѣлковъ будетъ выскакивать изъ посуды;

г) взбивать нужно металлическимъ вѣничкомъ, а не деревянной вилкой или метелкой, какъ это принято, такъ какъ этими приборами бѣлки не взбиваются, а только смасливаются, отчего получаются недостаточно пышными;

д) бѣлки всегда нужно взбивать холодными, потому что теплые бѣлки при взбиваніи отскакиваютъ водой и становятся жидкими;

е) при началѣ взбиванія бѣлки нужно растрясти, т.-е., приподнявъ ихъ на вѣничкѣ, ударить послѣдній о край кастрюли. Это слѣдуетъ повторить нѣсколько разъ, чтобы бѣлки лучше поднялись. Самое взбиваніе нужно производить сначала медленно,

а потомъ все быстрѣе и быстрѣе и, наконецъ, такъ, чтобы бѣлки въ кастрюлѣ вертѣлись колесомъ.

Готовность взбитыхъ бѣлковъ. Когда бѣлки достаточно хорошо взбиты, они должны держаться въ видѣ перышка на вѣничкѣ, не спадая съ него.

Время взбиванія. Взбитые бѣлки не могутъ долго стоять: они отскакиваютъ водой и опадаютъ. Поэтому ихъ нужно взбивать передъ самымъ соединеніемъ съ другими продуктами. Если же бѣлки, почему-либо, взбиты раньше, чѣмъ слѣдовало, то для сохраненія ихъ взбитыми, въ теченіе нѣсколькихъ минутъ, нужно бросить въ нихъ щепотку соли и выставить на холодъ.

Соединеніе бѣлковъ съ другими продуктами. Взбитые бѣлки, будучи гораздо легче и нѣжнѣе всякихъ другихъ продуктовъ, вводятся въ нихъ, а не наоборотъ; даже при соединеніи взбитыхъ бѣлковъ со взбитыми сливками кладутъ бѣлки въ сливки, потому что они легче сливокъ. Соединивъ взбитые бѣлки съ назначенными продуктами, всю массу осторожно размѣшиваютъ не кругомъ, а сверху внизъ, чтобы бѣлки не смялись. Исключеніе изъ этого общаго правила составляетъ приготовленіе заварного сладкаго, когда бѣлки соединяются съ какимъ-либо горячимъ пюре или сиропомъ (суфле, меренги и проч.); въ этомъ случаѣ горячее пюре или сиропъ вливаются въ бѣлки, при чемъ для лучшаго соединенія всю массу продолжаютъ взбивать.

Взбиваніе сливокъ. Взбитыя сливки прибавляются въ различныя холодныя сладкія блюда съ тою же цѣлью, какъ и взбитые бѣлки.

При взбиваніи сливокъ необходимо соблюдать слѣдующія условія:

а) для взбиванія нужны густыя сливки;

б) сливки и посуда, въ которой ихъ взбиваютъ, должны быть холодными, иначе сливки смаслятся, т.-е. собьются въ комочки масла, а не взобьются въ пѣну;

в) взбиваніе должно производиться на льду или въ холодномъ мѣстѣ и такимъ же вѣничкомъ, какъ и бѣлки; въ противномъ случаѣ не будутъ пышны;

г) посуда должна быть просторная и глубокая, по той же причинѣ, какъ и для взбиванія бѣлковъ;

д) готовыя, взбитыя сливки должны держаться на вѣничкѣ, не

спадая, а на днѣ посуды, въ которой ихъ взбиваютъ, вовсе не должно оставаться жидкости; если же послѣдняя окажется, хотя въ маломъ количествѣ, то взбитыя сливки нужно откинуть на сито, чтобы вся жидкость стекла съ нихъ прочь; въ противномъ случаѣ блюдо, въ составъ котораго входятъ эти сливки (кремъ, парфе, самбукъ и т. п.), можетъ сдѣлаться жидкимъ;

е) для того, чтобы сливки не опали и не сдѣлались жидкими, ихъ нужно взбивать передъ самымъ соединеніемъ съ назначеннымъ продуктомъ.

Ягодные и фруктовые сиропы и пюре. Ягодные и фруктовые сиропы и пюре бываютъ двухъ сортовъ, а именно: пюре только-что приготовленныя изъ свѣжихъ ягодъ или фруктъ, и консервы, т.-е. прозрачные сиропы и густыя пюре, которыя уже приготовлены съ сахаромъ. При употребленіи послѣднихъ, какъ болѣе сладкихъ, въ приготовляемое блюдо, холодное или горячее, сахару кладется меньше, чѣмъ при употребленіи пюре или сока изъ свѣжихъ ягодъ.

Клейкій и легкій сиропы. Сиропы, приготовляемые изъ сахара и воды для холодныхъ сладкихъ блюдъ, желе, мороженаго и проч., бываютъ клейкіе и легкіе.

Клейкій сиропъ, который варится до такой степени, чтобы склеивалъ пальцы, употребляется спеціально для желе, при чемъ, благодаря клейкости сиропа, вынутое изъ формы желе не разваливается и не теряетъ вида даже въ томъ случаѣ если желатину положено меньше, чѣмъ слѣдуетъ.

Легкій сиропъ варится очень мало: ему даютъ вскипѣть только одинъ разъ, онъ употребляется для различныхъ фруктовыхъ мороженыхъ, пуншевъ и проч. Послѣдніе нельзя приготовлять на клейкомъ сиропѣ оттого что мороженое плохо замерзаетъ и остается жидкимъ.

Вообще, нужно замѣтить, что чѣмъ больше въ мороженомъ сахару, тѣмъ оно медленнѣе и хуже замораживается.

Вкусовые и ароматичные продукты. Продукты, прибавляемые въ различныя сладкія блюда для вкуса или аромата, какъ-то: ягодное или фруктовое пюре, сиропъ или сокъ, фисташки, миндаль, орѣхи, цедра апельсинная или лимонная и т. п., всегда кладутся послѣ варки въ горячій сахарный сиропъ или льезонъ для того, чтобы вполнѣ сохранили свой вкусъ и ароматъ. Исклю-

ченіе въ этомъ случаѣ составляетъ только ваниль, которая кладется во время варки, но варку въ это время нужно производить въ закрытой посудѣ, чтобы не испарялся ароматъ ванили.

Желатинъ. Желатинъ употребляется для тѣхъ холодныхъ сладкихъ блюдъ, которыя не замораживаются, а только застуживаются на холодѣ: кремъ, желе, самбукъ, муссъ и проч.

Сортъ желатина. Высшій сортъ желатина, т.-е. тонкій и прозрачный, нужно предпочитать низшему сорту, который имѣетъ меньше клейкости, а потому его нужно бо̀льшее количество, отъ чего портится вкусъ блюда.

Оттяжка. Если желатинъ употребляется для прозрачныхъ блюдъ, т.-е. различныхъ желе, то послѣ соединенія сиропа съ желатиномъ, для полученія прозрачности, желе должно оттягивать бѣлками или фильтрованной бумагой, или же распущенный желатинъ оттягивать отдѣльно и прибавлять его въ сиропъ совершенно уже прозрачнымъ; въ противномъ случаѣ желе замутится.

Если же приготовляются непрозрачныя блюда, какъ-то: кремъ, самбукъ, бламанже, муссъ и проч., то оттягивать желатинъ не нужно.

Соединеніе желатина съ продуктами, имѣющими въ себѣ кислоту. Такъ какъ кислота ослабляетъ дѣйствіе желатина, то въ томъ случаѣ, когда его нужно вводить въ блюда, въ которыя входятъ ягодные или фруктовые соки пюре, и сиропы, имѣющіе кислоту, нужно сначала соединять желатинъ съ сахарнымъ сиропомъ, и только послѣ этого прибавлять сокъ, сиропъ или пюре, иначе желе не застынетъ.

Соединеніе желатина со взбитыми сливками. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда нужно прибавить желатинъ въ взбитыя сливки или въ какое-нибудь фруктовое пюре, то его нужно вливать тонкой струей, при чемъ дно посуды, въ которую вливается желатинъ, не должно быть очень холоднымъ, иначе желатинъ, упавъ на дно, сразу охладится и застынетъ, отчего получатся комки, которые портятъ готовый кремъ, муссъ и т. п. Въ посту для холодныхъ сладкихъ блюдъ, вмѣсто желатина, можно брать рыбій клей.

Провариваніе льезона. Если приготовляется не фруктовое, а сливочное мороженое или заварной кремъ, то льезонъ, т.-е.

желтки, сливки или молоко, служащіе въ данномъ случаѣ основой, только провариваются до извѣстной густоты, но не кипятятся, потому что отъ кипѣнія, какъ извѣстно, желтки свертываются въ комочки.

Подкраска. Для подкрашиванія какъ холодныхъ, такъ и горячихъ сладкихъ блюдъ употребляются слѣдующія краски: шпинатная эссенція, карминъ бретонъ (прозрачный), кошениль и поджига, т.-е. жженый сахаръ. Всѣ эти краски безвредны и не придаютъ никакого посторонняго привкуса.

Застуживаніе и замораживаніе. Сладкія блюда, приготовляемыя съ желатиномъ. обыкновенно только выносятся на холодъ или ставятся на ледъ на нѣсколько часовъ, пока совершенно застынутъ. Приготовляемыя же безъ желатина нужно не только выносить на холодъ, но поставить не менѣе какъ на 2 часа форму въ ледъ и засыпать ее сверху мелко колотымъ льдомъ, перемѣшаннымъ съ солью такимъ образомъ, чтобы формы совершенно не было видно. Когда кастрюля, въ которую поставлена форма съ мороженымъ, снаружи совершенно покроется инеемъ, то это служитъ доказательствомъ того, что соли положено достаточно; въ противномъ случаѣ нужно еще прибавить соли.

Замазываніе крышки формы масломъ. Для всѣхъ замораживаемыхъ блюдъ края крышки формы замазываются несоленымъ масломъ и заклеиваются восковой бумагой, чтобы внутрь формы не попала соленая вода.

Соль для замораживанія. Для замораживанія нужно очень много соли, т.-е. столько, чтобы ледъ былъ совершенно перемѣшанъ съ нею, покрытъ ею, какъ снѣгомъ. Чѣмъ больше соли, тѣмъ скорѣе замерзнетъ мороженое, потому что соль, прибавленная ко льду, сильно понижаетъ окружающую температуру. Лучше всего брать «каменную» соль, т.-е. крупную въ кристаллахъ. На каждый фунтъ льду кладется $^1/_2$ ф. соли.

Во время замораживанія полезно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кастрюлѣ, гдѣ стоитъ форма съ мороженымъ, не было много воды, а потому отъ времени до времени нужно ее сливать прочь, въ противномъ случаѣ вода эта можетъ попасть внутрь формы.

Выниманіе изъ формы. Формы, содержимое которыхъ приготовлено съ желатиномъ, кремъ, желе, муссъ и проч., передъ

подачей опускаются на $^1/_2$ минуты въ кипятокъ для того, чтобы края содержимаго оттаяли и оно свободно вышло изъ формы; но не слѣдуетъ форму держать долго въ кипяткѣ, тогда желатинъ распустится и все блюдо потеряетъ видъ.

Формы съ холодными сладкими, къ которымъ не былъ прибавленъ желатинъ, нельзя опускать въ кипятокъ, потому что тогда мороженое быстро растаетъ и опять станетъ жидкимъ. Поэтому послѣ вынутія изъ льда нужно только тщательно обмыть форму холодной водой, чтобы нигдѣ не осталось соли, и тогда уже, снявъ крышку, обводятъ кругомъ формы горячимъ ножомъ, послѣ чего изъ нея вынимается мороженое. Для бо̀льшаго же удобства форму передъ употребленіемъ можно выкладывать внутри писчей бумагой.

Общія правила для приготовленія тѣста.

Основные продукты. Основой различныхъ сортовъ тѣста (не кондитерскаго) служатъ слѣдующіе продукты:

1) мука,
2) жидкость, въ видѣ воды, молока, сливокъ или вина,
3) сырые или вареные желтки или цѣльныя яйца,
4) масло коровье или растительное,
5) сметана,
6) взбитые бѣлки,
7) взбитыя сливки,
8) дрожжи.

Различіе сортовъ тѣста. Сорта тѣста различаются:

а) *по виду:* 1) густое и 2) жидкое;
б) *по способу приготовленія:* 1) кислое на дрожжахъ и 2) прѣсное безъ дрожжей.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ. При приготовленіи всякаго тѣста необходимо соблюдать точную пропорцію всѣхъ продуктовъ, входящихъ въ его составъ, въ противномъ случаѣ тѣсто получится не надлежащаго сорта, а иногда бываетъ настолько испорчено, что нельзя поправить; кромѣ того, умень-

шать или увеличивать пропорцію продуктовъ нужно тоже соразмѣрно; такъ какъ главнымъ основнымъ продуктомъ всякаго тѣста является мука, то, смотря по тому, во сколько разъ увеличивается или уменьшается пропорція муки противъ указанной въ рецептѣ, во столько же разъ нужно увеличить или уменьшить пропорцію прочихъ продуктовъ (масло, яйца, воду и проч.).

Пропорція продуктовъ для тѣста опредѣляется.

1) вѣсомъ,

2) мѣрой,

3) густотой самого тѣста.

Для надобностей кухни употребляются тѣста, извѣстныя подъ нижеслѣдующими названіями:

1) кислое,

2) прѣсное, густое (крутое),

3) прѣсное жидкое,

4) сдобное,

5) слоеное,

6) заварное и

7) кляръ.

Нѣкоторые изъ этихъ сортовъ тѣста имѣютъ еще разновидности, вслѣдствіе измѣненія пропорціи, или же добавленія какихъ-либо другихъ продуктовъ.

Сорта муки. Для приготовленія тѣста употребляется пшеничная мука, но слѣдуетъ предпочитать:

Муку конфектную—мелкую разсыпчатую, употребляютъ для кислаго, прѣснаго-густого, прѣснаго-жидкаго и сдобнаго тѣста.

Мука французская, т.-е. очень мелкая, тонкая и мягкая, самаго высшаго сорта; употребляется для тѣста: слоенаго, заварного и кляра, а также для вафель и трубочекъ, такъ какъ тѣста подъ этимъ названіемъ должны быть очень легкія и изысканнаго вкуса.

Просѣиваніе. Передъ приготовленіемъ муку необходимо просѣять, чтобы въ ней не было никакихъ постороннихъ продуктовъ (комковъ, камешковъ и проч.), которые могутъ испортить вкусъ и цвѣтъ тѣста.

Яйца. При приготовленіи какъ густого, такъ и жидкаго тѣста, всегда лучше употреблять только желтки, а не яйца цѣликомъ, потому что бѣлки не въ взбитомъ видѣ дѣлаютъ тѣсто твер-

дымъ и тягучимъ и притомъ оно скоро черствѣетъ. Если же бѣлки будутъ взбиты, то тѣсто станетъ легкимъ и пышнымъ. Впрочемъ, взбитые бѣлки прибавляютъ только къ жидкому тѣсту, такъ какъ въ густомъ они все равно сомнутся. Исключеніемъ, когда яйца кладутся цѣликомъ, является заварное тѣсто пат-ашу и нѣкоторые сорта кондитерскаго производства.

Масло. Масло лучше класть кускомъ, въ твердомъ видѣ, какое бы тѣсто ни приготовлялось, жидкое или густое, потому что оно ощутительнѣе тогда на вкусъ и лучше соединяется съ тѣстомъ, не разжижая его.

Температура воздуха при приготовленіи тѣста. Различные сорта тѣста приготовляются при различной температурѣ окружающаго воздуха, такъ, напримѣръ: кислое тѣсто на дрожжахъ во все время приготовленія должно находиться въ теплой температурѣ; заварное требуетъ горячей температуры и приготовляется всегда на плитѣ. Тѣсто прѣсное-густое и жидкое приготовляется при обыкновенной температурѣ въ кухнѣ. Слоеное, сдобное и кляръ лучше приготовлять въ болѣе прохладной температурѣ.

Жаръ плиты и духового шкафа. Для различныхъ сортовъ тѣста требуется различный жаръ плиты или печки. Обыкновенно жаръ печи бываетъ трехъ родовъ:

1) легкій, когда брошенная въ печку горсть муки едва желтѣетъ;

2) средней, когда брошенная въ печку мука переходитъ въ желтый цвѣтъ, а черезъ 1—2 минуты темнѣетъ;

3) горячій, когда мука моментально обугливается.

Способы приготовленія, примѣняемые для различныхъ сортовъ тѣста. Ко всѣмъ перечисленнымъ сортамъ тѣста примѣняются три способа приготовленія для полученія различныхъ пирожковъ, кулебякъ, паштетовъ и проч. блюдъ, а именно:

1) **варка**—исключительно для прѣснаго-густого тѣста;

2) **жареніе,** для кислаго, нѣкоторыхъ сортовъ сдобнаго тѣста, кляра, а также тѣста изъ мучнистыхъ продуктовъ: риса, яицъ и проч., при чемъ жареніе производится на маслѣ и во фритюрѣ, смотря по назначенію даннаго тѣста;

3) **запеканіе** или **печеніе,** которое примѣняется для тѣста: кислаго, сдобнаго, слоенаго и заварного.

№ 1. Кислое тѣсто русское.

Правила приготовленія. Сначала завести жидкую опару, такъ: всыпать въ горшокъ половину всего количества муки, просѣянной, и влить туда же разведенныя въ стаканѣ тепловатой воды дрожжи ($^1/_2$ ф. муки 1 стаканъ воды). Размѣшавъ хорошенько лопаточкой дрожжи съ мукой, закрыть горшокъ полотенцемъ и поставить опару подниматься въ теплое мѣсто на $^3/_4$—1 часъ, смотря по температурѣ мѣста. По прошествіи этого времени, когда опара поднимется, т.-е. увеличится въ своемъ объемѣ въ $1^1/_2$—2 раза, вбить въ нее желтки и положить по вкусу соли, немного сахару, влить еще съ полъ-стакана или болѣе, смотря по густотѣ тѣста, теплаго молока или теплой воды и размѣшать хорошенько лопаточкой. Когда желтки и молоко хорошо соединятся съ опарой, то всыпать туда же остальное количество муки, размѣшать сначала въ горшкѣ, затѣмъ выложить на столъ или пирожную доску и положить въ полученное тѣсто кусокъ столоваго холоднаго масла, размѣшать его съ тѣстомъ хорошенько руками, а потомъ выбить на столѣ тоже руками. Выбивать тѣсто нужно до тѣхъ поръ, пока оно совершенно не будетъ отставать отъ стола и рукъ. Если такой способъ выбиванія труденъ, то тѣсто можно выбить и въ горшкѣ, лопаточкой, тоже до такой степени, чтобы оно совершенно отставало отъ стѣнокъ горшка и лопаточки. Послѣ выбиванія поставить тѣсто опять въ теплое мѣсто на 1—$1^1/_2$—2 часа, по прошествіи которыхъ оно поднимется, и тогда употреблять его по назначенію. На каждый фунтъ муки полагается 3 желтка, $^3/_8$ ф. масла, 1 стаканъ воды, $^1/_2$ стак. молока, по щепоткѣ соли и сахару, дрожжей 5 золотн. (на 2 к.).

Объясненія и примѣчанія.

Время, нужное для подъема опары. Для кислаго тѣста опару всегда лучше заводить за нѣсколько часовъ до обѣда, а не наканунѣ, какъ дѣлаетъ большинство хозяекъ, желая этимъ соблюсти экономію на дрожжахъ. Положимъ, что опара, поставленная наканунѣ, требуетъ меньше дрожжей, но зато часто слу-

чается, что она перекисаетъ отъ долгаго нахожденія въ теплѣ, отчего и саме тѣсто получаетъ потомъ кисловатый привкусъ. Лучше положить больше дрожжей для ускоренія подъема и получить хорошее вкусное тѣсто, чѣмъ съэкономить 1 или 2 копѣйки и получить перекисшее тѣсто, въ особенности если семья небольшая и обѣдъ подается поздно; другое дѣло, если тѣсто должно быть готово утромъ и опара заводится въ большомъ количествѣ, тогда, конечно, можно опару ставить съ вечера, и то попозже.

Качество дрожжей. Дрожжи всегда нужно выбирать самаго хорошаго качества, иначе тѣсто скоро не поднимется, хотя бы ихъ было положено въ достаточномъ количествѣ. Хорошія, свѣжія дрожжи всегда мягки и имѣютъ пріятный спиртовый запахъ палевый, цвѣтъ; дрожжи залежавшіяся всегда бываютъ сухи и пахнутъ затхлостью

Количество дрожжей. Чѣмъ сдобнѣе дѣлается тѣсто, тѣмъ больше берется дрожжей, потому что малое количество ихъ не можетъ поднять большой сдобы, а плохо выходившееся тѣсто всегда бываетъ невкусно и тяжело Но, однако, также не слѣдуетъ класть очень много дрожжей, тѣсто можетъ перекиснуть; нужно придерживаться извѣстной пропорціи. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ. напримѣръ, на дачахъ, не всегда представляется возможность достать дрожжи, почему ихъ приходится закупать въ большомъ количествѣ и для лучшаго сохраненія прессованныя дрожжи нужно раздводить водой и держать въ бутылкахъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Сода. Въ тѣхъ случаяхъ, когда опара или тѣсто почему-либо плохо поднимаются, можно прибавить немного соды, разведенной въ тепловатой водѣ—это ускоряетъ подъемъ тѣста.

Температура воды для дрожжей. Дрожжи всегда нужно разводить въ тепловатой водѣ (градусовъ 30), но не въ горячей и не въ холодной. Въ горячей водѣ дрожжи могутъ завариться и потерять силу подъема, а въ совершенно холодной не растворятся.

Молоко для опары. Для полученія болѣе сдобнаго тѣста, опару можно ставить не на водѣ, а на молокѣ, послѣднее берется въ такомъ же количествѣ, какъ и вода, и такой же температуры.

Густота опары. Опара для тѣста должна быть такой густоты, какъ средняя сметана. Если мука очень сухая, то, конечно, воды или молока приходится брать больше, а если мука сырая—меньше. Чѣмъ гуще опара, тѣмъ скорѣе поднимается.

Температура для поднятія опары. Опара должна подходить, т.-е. подниматься въ тепломъ мѣстѣ, но только не въ горячемъ. Въ холодной температурѣ она плохо поднимается, потому что броженіе идетъ медленно, а отъ горячей температуры дрожжевые грибки теряютъ свою силу. Опара должна непремѣнно хорошо выходиться, иначе не получится хорошее тѣсто—оно будетъ тягучее, не рыхлое.

Конецъ подъема опары. Для полученія хорошаго кислаго тѣста необходимо уловить моментъ конца подъема опары, который наступаетъ тогда, когда поднявшаяся опара начинаетъ понемногу опускаться. Такимъ образомъ опредѣляется точность подъема какъ самой опары, такъ и подъемъ тѣста, поставленнаго подниматься вторично.

Сдоба. Сдоба, т.-е. масло и желтки, кладутся въ опару въ то время, когда она уже поднялась, но не тогда, когда ее только заводятъ, потому что сдоба своею тяжестью не дастъ возможности дрожжамъ поднять опару до надлежащей степени. Класть въ тѣсто очень много сдобы тоже не годится, потому что отъ этого оно будетъ плохо подниматься и выйдетъ тяжелымъ.

Соль и сахаръ. Соль и сахаръ кладутся уже въ поднявшуюся опару, а не тогда, когда ее ставятъ, потому что они замедляютъ подъемъ.

Выбиваніе. Для полученія рыхлаго, легкаго тѣста, его необходимо хорошо выбивать; самое выбиваніе лучше производить прямо на столѣ или на пирожной доскѣ, чѣмъ въ горшкѣ, потому что стѣнки послѣдняго препятствуютъ правильному выбиванію. Когда тѣсто достаточно хорошо выбито, то оно должно свободно отставать отъ рукъ и стола. Если же приготовляется жидкое кислое тѣсто, то, конечно, нужно выбивать его въ горшкѣ.

Вторичный подъемъ тѣста. Послѣ прибавленія въ опару сдобы тѣсто должно еще разъ подняться вмѣстѣ съ нею, въ противномъ случаѣ оно не будетъ пышно и легко.

Готовность подъема тѣста. Готовность подъема тѣста опредѣляется такъ же, какъ и готовность подъема опары.

Жаръ печки. Кислое тѣсто всегда печется въ среднемъ жару духового шкафа, а если на плитѣ, то въ кипящемъ, раскаленномъ фритюрѣ или маслѣ.

Назначеніе кислаго тѣста. Изъ кислаго тѣста приготовляются различные пирожки и кулебяки.

Листъ. Для кислаго тѣста листъ всегда смазывается масломъ.

Примѣчаніе. Русское кислое тѣсто лучше употреблять для жидкихъ печеній, которыя пекутся въ формахъ, какъ-то: бабы, блины, оладьи и проч., а французское: для кулебякъ, пирожковъ, булокъ и проч.

№ 2. Французское кислое тѣсто (бріошное).

Правила приготовленія. Распустивъ дрожжи въ тепловатой водѣ, отвѣсить половину или треть всего количества муки, высыпать ее на столъ или доску, сдѣлать въ серединѣ углубленіе (fontaine, какъ называютъ французы), вылить туда разведенныя дрожжи и замѣсить сначала ножомъ, а потомъ руками, довольно густое тѣсто (на $^{1}/_{2}$ ф. муки $^{1}/_{2}$ стакана воды). Вымѣсивъ тѣсто (опару) до гладкости, т.-е., чтобы не было въ срединѣ тѣста комковъ отъ непромѣшанной муки, сдѣлать кругомъ его ножомъ надрѣзы, опустить въ кастрюлю съ теплой водой или молокомъ и дать подняться. Пока опара поднимается, приготовить самое тѣсто отдѣльно изъ остальной муки такъ: высыпавъ остальную муку на столъ, положить туда же по щепоткѣ соли и сахару, сдѣлать въ срединѣ муки углубленіе, положить туда желтки, влить полъ-стакана тепловатаго молока, размѣшать сначала желтки съ молокомъ, а затѣмъ съ частью муки такъ, чтобы получилась густота кашицы. Послѣ того, взявъ столовое масло, отколеровать его въ сотейникѣ до красноватаго цвѣта (какъ французы называютъ noisette, т.-е. орѣхъ). Когда масло хорошенько отколеруется, снять съ него пѣну и немного остудить. Какъ только опара поднимется, т.-е. черезъ 15—20 минутъ всплыветъ на поверхность воды, вынуть ее шумовкой изъ воды, смѣшать съ тѣстомъ, которое приготовлено на столѣ, вылить туда же отколерованное масло или же положить масло въ твердомъ видѣ кускомъ и выбить руками, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ и стола; тогда его положить въ горшокъ и поставить въ

теплое мѣсто на $1^{1}/_{2}$—2 часа, какъ и обыкновенное кислое тѣсто. Пропорція всѣхъ продуктовъ берется та же самая, какъ и для русскаго кислаго тѣста.

Объясненія и примѣчанія.

Преимущество французскаго кислаго тѣста. Описанный сейчасъ французскій способъ приготовленія кислаго тѣста мы предпочитаемъ обыкновенному русскому способу, потому что французское тѣсто не имѣетъ того кисловатаго вкуса, который почти всегда замѣчается въ русскомъ ситномъ хлѣбѣ. Объясняется это тѣмъ, что французское кислое тѣсто поднимается гораздо быстрѣе въ сравненіи съ русскимъ, а потому и не успѣваетъ закиснуть. Обыкновенно русская жидкая опара поднимается полтора часа, а то и больше, тогда какъ опара для бріошнаго тѣста поднимается 15—20 минутъ.

Густота опары. Для французскаго кислаго тѣста всегда приготовляется густая опара въ виду того, что она опускается въ воду; жидкая же опара смѣшается съ водой.

Надрѣзы на опарѣ. На приготовленной опарѣ дѣлается кругомъ нѣсколько надрѣзовъ для того, чтобы воздухъ проникалъ быстрѣе внутрь ея и такимъ образомъ способствовалъ скорѣйшему ея подъему.

Опредѣленіе подъема опары. Готовая густая опара должна подняться наверхъ и сдѣлаться рыхлой, тогда какъ только-что приготовленная опара всегда падаетъ на дно; поэтому готовность подъема французской опары опредѣлить гораздо легче, чѣмъ предѣлъ подъема русской опары.

Температура воды для опары. Опару не слѣдуетъ опускать въ очень горячую воду—дрожжи могутъ завариться и опара не поднимется.

Молоко. Если желаютъ имѣть болѣе сдобное тѣсто, то опару кладутъ подниматься не въ воду, а въ теплое молоко.

Вынимапіе опары изъ воды. Для того, чтобы вмѣстѣ съ опарой въ тѣсто не попала вода, нужно вынимать опару изъ воды шумовкой.

Желтки. Желтки, прибавляемые въ тѣсто, необходимо сна-

чала смѣшать съ молокомъ, а потомъ уже съ мукою, чтобы въ тѣстѣ не образовались комки.

Отколерованное масло. Отколерованное масло кладется въ тѣсто для приданія ему лучшаго вкуса. Масло должно имѣть только красноватый, но отнюдь не коричневый цвѣтъ, потому что тогда тѣсто будетъ имѣть некрасивый темный цвѣтъ и, кромѣ того, горьковатый привкусъ. Если масло недостаточно чисто и въ немъ попадаются крупинки, то его необходимо процѣдить и тогда уже вводить въ тѣсто. Въ бріошное тѣсто масло можно класть не въ отколерованномъ видѣ, а кускомъ, какъ и въ русское тѣсто.

Примѣчаніе. Всѣ остальныя правила, относящіяся къ приготовленію бріошнаго тѣста, тѣ же, что и для приготовленія русскаго кислаго тѣста. При приготовленіи бріошнаго тѣста можно не заготовлять отдѣльно на столѣ сдобу (желтки съ молокомъ и мукой), а прямо, когда опара поднимется, то слить воду, положить туда всю сдобу, какъ въ русское тѣсто, размѣшать, а потомъ выложить на столъ и выбивать. Если кислое тѣсто предназначается для пирожковъ, которые хотятъ жарить во фритюрѣ, то пропорцію масла и желтковъ можно уменьшить. Въ этомъ случаѣ на 1 ф. муки достаточно положить $^1/_4$ ф. масла и 2 желтка.

№ 3. Тѣсто для блинчиковъ.

Правила приготовленія. Отбивъ въ кастрюлю желтки, развести ихъ всѣмъ количествомъ молока; въ отдѣльную кастрюлю всыпать все количество муки (лучше французской) и развести ее понемногу молокомъ, смѣшаннымъ съ желтками, прибавить туда же по щепоткѣ соли и сахару, растопленное масло и размѣшать, а передъ печеніемъ блинчиковъ прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ. Это тѣсто употребляется для прѣсныхъ блинчиковъ, которые или подаются самостоятельнымъ блюдомъ, или употребляются для приготовленія пирожковъ, сладкихъ блюдъ, а также на подстилку подъ фаршъ для московской кулебяки. На $^1/_2$ ф. муки идетъ 2 яйца, 1 стол. ложка масла, 1 б. молока, соли и сахару по щепоткѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Разведеніе муки молокомъ. При разведеніи муки молокомъ послѣднее нужно вливать не сразу, а постепенно, размѣшивая муку лопаточкой или вѣничкомъ, иначе въ тѣстѣ могутъ образоваться комки.

Густота тѣста. Тѣсто для блинчиковъ должно имѣть густоту жидкой сметаны (стекать съ лопаточки въ видѣ жидкой массы); въ противномъ случаѣ получатся толстые блинчики, которые плохо пропекутся, а потому будутъ сырыми внутри.

Масло прибавляется въ тѣсто для того, чтобы блинчики выходили тоньше.

Поправки. Если въ тѣстѣ образуются комки, то его можно исправить, процѣдивъ черезъ частое сито.

Разбавленіе молокомъ. Если получилось очень густое тѣсто, то его можно разбавить молокомъ.

№ 4. Крутое прѣсное тѣсто.

Правила приготовленія. Просѣять муку на столъ, сдѣлать въ срединѣ углубленіе въ видѣ колодца, положить туда соли, отбить желтки, прибавить къ нимъ кусочекъ масла со столовую ложку для того, чтобы тѣсто тоньше раскатывалось, влить холодной воды и размѣшать осторожно ножомъ; когда желтки соединятся съ водой, то начать ихъ постепенно соединять съ мукой, сначала ножомъ, а потомъ вымѣсить тѣсто руками до гладкости, т.-е. чтобы не тянулось при разрѣзываніи за ножомъ и не имѣло въ серединѣ комковъ. Это тѣсто употребляется для лапши, для пельменей, колдуновъ, ушковъ, варенниковъ и проч. Въ тѣхъ случаяхъ, когда нужно получить крутое тѣсто, берутъ меньше воды. На 1 ф. муки идетъ 3 желтка, 1 стол. ложка масла и 1 стаканъ воды.

№ 5. Сдобное разсыпчатое тѣсто.

Правила приготовленія. Высыпать на столъ пшеничную муку, сдѣлать въ срединѣ ямку такъ, чтобы мука получила

видъ колодца. Въ середину колодца положить сметану, желтки и по вкусу соли, размѣшать сначала желтки со сметаной ножомъ, а затѣмъ уже соединить ихъ съ частью муки, тоже ножомъ. Когда желтки и сметана хорошо соединятся съ мукой и получится тѣсто густотою какъ жидкая кашица, то положить въ нее холодное столовое масло кускомъ, смѣшать его сначала съ тѣстомъ, а затѣмъ уже съ остальной мукой, вымѣсить все до гладкости такъ, чтобы при разрѣзываніи тѣсто не тянулось за ножомъ и не имѣло бы комковъ. Полученное такимъ образомъ сдобное тѣсто вынести на холодъ на $^1/_4$ часа. Это тѣсто употребляется для ватрушекъ, курника, пироговъ, пирожковъ и проч. На 1 ф. муки идетъ $^1/_2$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сметаны и 3 желтка.

Объясненія и примѣчанія.

Мѣсто для приготовленія тѣста. Сдобное тѣсто всегда слѣдуетъ приготовлять на столѣ, а не въ чашкѣ или горшкѣ, потому что на столѣ или на доскѣ гораздо удобнѣе соединить муку съ желтками, сметаной и масломъ, чѣмъ въ горшкѣ или въ чашкѣ. Всѣ эти продукты при смѣшиваніи ихъ ножомъ съ мукой равномѣрно и быстро распредѣляются въ послѣдней, отчего получается гладкое, ровное тѣсто безъ комковъ. При мѣшаніи тѣста въ горшкѣ или чашкѣ этого достигнуть труднѣе.

Соединеніе желтковъ со сметаной. Для того, чтобы въ тѣстѣ не попадали кусочки желтковъ, ихъ всегда нужно сначала соединить со сметаной, а потомъ уже съ мукой.

Масло. Масло кладется въ то время, когда желтки и сметана уже соединены съ частью муки. Поступаютъ такъ потому, что при такомъ способѣ масло быстрѣе соединяется съ мукой, а это необходимо по той причинѣ, что чѣмъ быстрѣе дѣлаютъ тѣсто, тѣмъ оно выходитъ нѣжнѣе и разсыпчатѣе, а чѣмъ дольше его мѣсятъ, тѣмъ оно выходитъ грубѣе и тверже. Масло всегда кладется кускомъ и холодное, а не распущенное, потому что отъ распущеннаго масла тѣсто становится жирнымъ и даже ломается.

Листъ. Для сдобнаго тѣста листъ всегда посыпается только мукой, а масломъ не смазывается.

Поправки.

Исправленіе жирнаго тѣста. Если въ тѣсто положено слишкомъ много масла или его долго мяли и приготовляли въ тепломъ мѣстѣ, отчего оно получаетъ некрасивый цвѣтъ, становится жирнымъ и ломается, то его можно исправить, прибавивъ немного воды или холоднаго молока, тогда оно получитъ связь и не будетъ разваливаться.

Исправленіе твердаго тѣста. Если въ тѣсто положено мало масла или сметаны, отчего оно дѣлается твердымъ, то его можно исправить, прибавивъ 1 столовую ложку сметаны и промѣсить немного.

Разновидности сдобнаго тѣста.

№ 6. Паштетное тѣсто.

Паштетное тѣсто, т.-е. употребляемое для паштетовъ, отличается отъ сдобнаго разсыпчатаго тѣмъ, что вмѣсто сметаны въ него вливается холодная вода (около стакана на 1 ф. муки); пропорція остальныхъ продуктовъ и самый способъ приготовленія остаются тѣ же самые, что и при приготовленіи разсыпчатаго сдобнаго тѣста. Къ разновидностямъ сдобнаго тѣста также принадлежитъ и рубленое тѣсто, которое не промѣшивается руками, а рубится ножомъ на столѣ. Пропорція продуктовъ для рубленаго тѣста одна и та же, что и для сдобнаго тѣста.

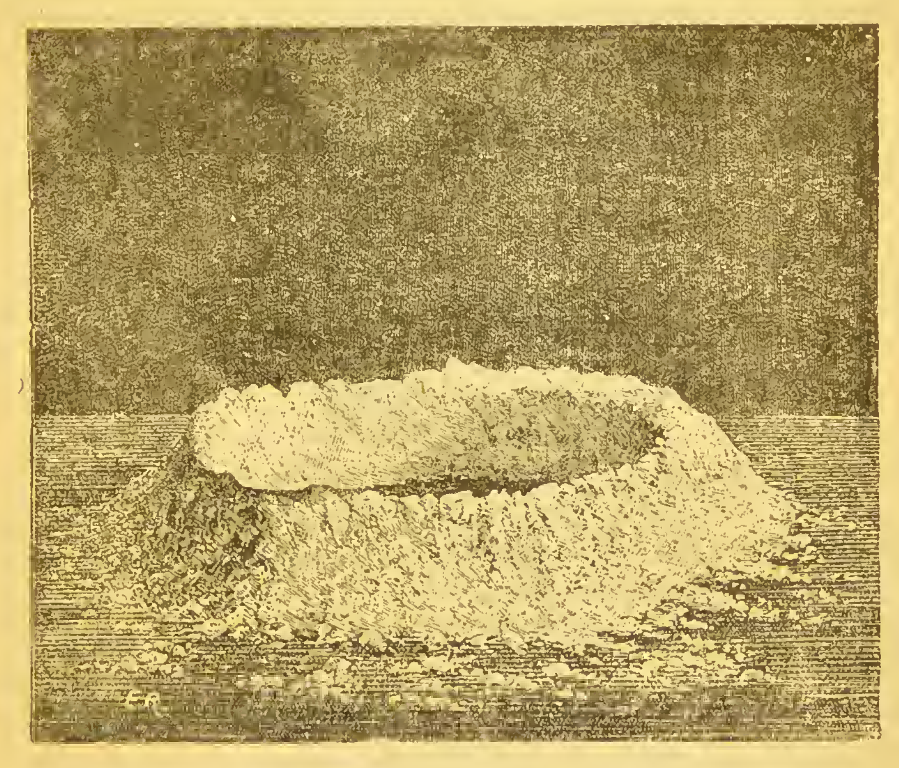
№ 7. Англійское сдобное тѣсто.

Англійское сдобное тѣсто, употребляемое для покрыванія «бефъпай» и другихъ блюдъ при запеканіи, отличается отъ сдобнаго разсыпчатаго тѣмъ, что вмѣсто масла въ него кладется телячій или воловій почечный жиръ въ такомъ же количествѣ, какъ и масло. Вмѣсто же сметаны холодная вода въ такомъ же количествѣ, какъ и для паштетнаго тѣста. Почечный жиръ отдѣляется отъ пленки и измельчается съ прибавленіемъ малаго количества воды. Если англійское сдобное тѣсто не запекается въ печкѣ, а

варится въ кипяткѣ (натуральный англійскій бефъ-пай), то въ него кладутъ не желтки, а яйца цѣликомъ (на 1 ф. муки 3 штуки), чтобы тѣсто не развалилось при варкѣ.

№ 8. Полусдобное тѣсто.

Полусдобное тѣсто отличается отъ сдобнаго разсыпчатаго тѣмъ, что для него берется масла вдвое меньшемъ количествѣ, а именно: на 1 фунтъ муки $^1/_4$ ф. масла, а сметана замѣняется водой, какъ



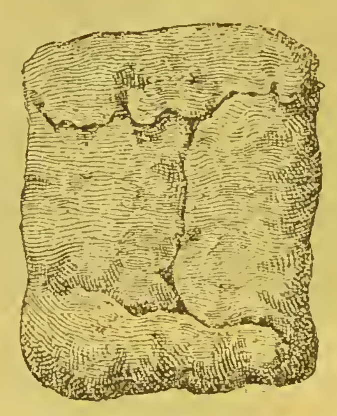
Колодезь изъ муки.

и для паштетнаго тѣста, или молокомъ. Полусдобное тѣсто употребляется иногда для приготовленія мелкихъ пирожковъ.

№ 9. Слоеное тѣсто.

Способъ приготовленія. Взявъ лучшей французской муки, просѣять ее черезъ сито на столъ или на пирожную доску и придать ей форму колодца, сдѣлавъ въ срединѣ углубленіе. Затѣмъ, отмѣривъ одинъ стаканъ средней величины холодной воды

и начать вводить ее постепенно въ сдѣланное углубленіе. Когда вся вода влита въ средину колодца, положить по вкусу соли и начать осторожно соединять ножомъ муку съ водой, стараясь не нарушить цѣлости колодца, такъ какъ тогда вода можетъ вылиться изъ него. Соединивъ муку съ водой ножомъ настолько, чтобы тѣсто получило густоту сметаны, начать продѣлывать, т.-е. мѣсить его руками до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ гладкое внутри (безъ комковъ) и не будетъ тянуться за ножомъ. Если тѣсто совершенно гладкое и ровное, какъ снаружи, такъ и внутри, и комковъ не имѣетъ, то вынести его на холодъ на четверть



Слойка, сложенная конвертомъ по наложеніи въ нея масла.

часа, прикрывъ полотенцемъ. Если же тѣсто недостаточно густо или плохо вымѣшано, то продѣлать его до гладкости и тогда уже выносить на холодъ, а не оставлять съ комками. Пока тѣсто будетъ остывать на холодѣ, взять тоже 1 ф. хорошаго столоваго мызнаго масла или сливочнаго, промыть его въ холодной водѣ, завернуть въ полотенце и вынести на холодъ, пока совершенно застынетъ, Когда тѣсто и масло хорошо застынутъ, то, раскатавъ тѣсто кружкомъ, толщиною въ $^1/_2$ пальца, положить на средину кружка масло, придавъ ему приблизительно такую же форму, какъ и тѣсту, только немного меньшей величины, толщиною въ $^1/_2$ пальца. Положивъ масло, защипать тѣсто въ видѣ пирога и затѣмъ раскатать потоньше, чуть-чуть посыпавъ мукой, сложить втрое, сравнять хорошенько края скалкой и вынести на холодъ минутъ на десять или же, если тѣсто холодное, то раскатать еще разъ по длинѣ, такъ, чтобы при раскатываніи заложенный край приходился съ праваго бока, опять сложить

втрое и вынести на холодъ уже не на десять, а на двадцать или на двадцать пять минутъ. Затѣмъ опять раскатать два раза и вынести на холодъ. По прошествіи 20 минутъ раскатать еще два раза и опять вынести на холодъ. Такимъ образомъ получится тѣсто, раскатанное шесть разъ (2×3=6). Черезъ 20 минутъ принести тѣсто съ холода и раскатать послѣдній седьмой разъ уже такой толщины, какая требуется, но больше уже не складывать. На 1 ф. муки берется 1 ф. масла и 1 стаканъ воды.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ муки. Для слоенаго тѣста необходимо брать самый высокій сортъ пшеничной муки (французскую). Чѣмъ лучше мука, тѣмъ нѣжнѣе и пышнѣе выходитъ слойка.

Температура воды. Воду для слоенаго тѣста слѣдуетъ брать всегда холодную, а не теплую, потому что тѣсто должно имѣть холодную температуру. Для этой цѣли, замѣсивъ, его ставятъ на нѣкоторое время въ холодное мѣсто или даже на ледъ.

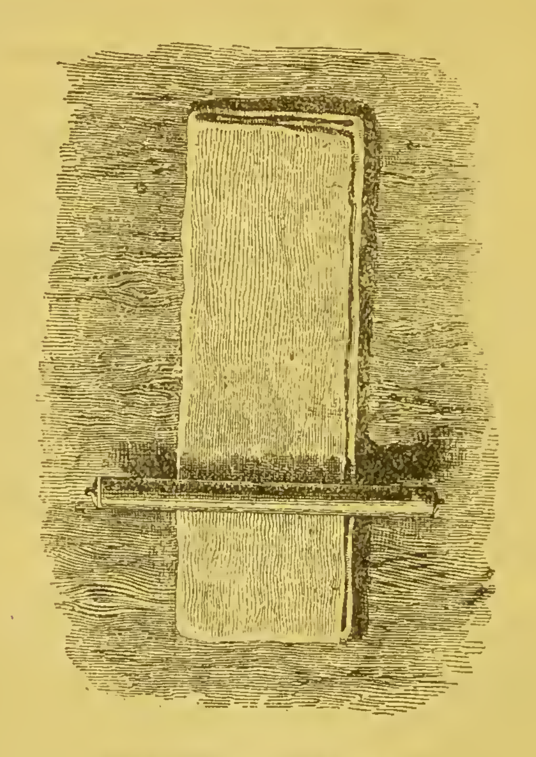
Продѣлываніе тѣста. Продѣлывая тѣсто руками, не слѣдуетъ его долго мять. Долго мѣшаное тѣсто всегда дѣлается крутымъ, тягучимъ и получаетъ сѣроватый цвѣтъ. Слойка, приготовленная изъ такого «замученнаго», т.-е. замятаго тѣста, рѣдко выходитъ удачной. Для того, чтобы мука хорошо пропиталась и соединилась съ водою, всегда слѣдуетъ дать тѣсту спокойно постоять нѣкоторое время, а не класть въ него сразу масло.

Пропорціи муки и масла. Для слоенаго тѣста мука и масло всегда берутся въ одинаковой пропорціи, т.-е. на каждый фунтъ муки идетъ фунтъ масла. Если масла берутъ меньше, напримѣръ, на 1 ф. муки $^1/_2$ ф. или $^3/_4$ ф. масла, то получается тѣсто не слоеное, а полуслоеное.

Температура масла и тѣста. Для слойки какъ масло, такъ и тѣсто должны быть обязательно холодными, иначе тѣсто выйдетъ не слоенымъ, а сдобнымъ. Объясняется это тѣмъ, что холодное масло обволакиваетъ муку только снаружи и потому отдѣляетъ слои, а теплое впитывается въ муку, отчего тѣсто дѣлается жирнымъ и слои не отдѣляются. По той же причинѣ во время приготовленія тѣсто должно держать на холоду.

Отсушиваніе масла. Нужно еще замѣтить, что для слойки масло берется не только холодное, но совершенно отсушенное отъ воды. Это тоже необходимо принять во вниманіе, потому что мокрое масло не будетъ отдѣлять слоевъ.

Слоеніе тѣста. Въ то время, когда тѣсто начинаютъ слоить, т.-е. кладутъ на него масло, его не слѣдуетъ очень тонко раска-



Раскатываніе слойки вдоль.

тывать, потому что тонкое тѣсто прорывается и масло выходитъ наружу, а отъ этого получается сухая и грубая слойка.

Положивъ масло въ тѣсто, не слѣдуетъ, защипывая послѣднее пирогомъ, складывать въ нѣсколько разъ, потому что отъ этого тѣсто получаетъ неодинаковую толщину и слои масла неравномѣрно распредѣляются въ немъ. Въ виду этого, защипывая тѣсто. нужно наблюдать за тѣмъ, чтобы края его только сходились другъ съ другомъ, а не находили одинъ на другой. Какъ тѣсто, такъ и масло, положенное на него, должно быть вездѣ одинаковой толщины, иначе тѣсто будетъ плохо раскатываться.

Раскатываніе въ одну сторону. Тѣсто, уже заслоенное масломъ, всегда слѣдуетъ катать и складывать въ одну, а не въ

разныя стороны. Для того, чтобы не ошибаться, въ этомъ случаѣ всегда слѣдуетъ обращать вниманіе, съ которой стороны приходится загибъ тѣста. Если загибъ приходится сбоку правой руки дѣлающаго тѣсто, то, слѣдовательно, раскатываніе идетъ правильно. Если слоеное тѣсто катаютъ въ разныя стороны, то слои не будутъ хорошо отдѣляться одинъ отъ другого. При повторныхъ раскатываніяхъ чѣмъ тоньше катаютъ тѣсто, тѣмъ оно получается легче, нѣжнѣе и выше поднимается.

Уравненіе скалкой. При раскатываніи слоенаго тѣста, всегда нужно уравнивать края его скалкой и наблюдать за тѣмъ, чтобы

Слойка, сложенная одинъ разъ.

оно имѣло вездѣ одинаковую толщину, тогда слойка выйдетъ пышной и слои будутъ хорошо отдѣляться.

Посыпаніе мукой. При раскатываніи слоенаго тѣста его не слѣдуетъ посыпать много мукой, отъ этого оно дѣлается твердымъ.

Остуживаніе на льду. Для того, чтобы тѣсто быстрѣе охлаждалось и застывало послѣ каждаго раскатыванія, его слѣдуетъ не только ставить на ледъ, но и сверху класть ледъ, конечно, предварительно покрывъ тѣсто чѣмъ-нибудь, чтобы ледъ, положенный сверху, не смачивалъ его, отчего тѣсто можетъ сдѣлаться мокрымъ. Для болѣе быстраго охлажденія удобнѣе всего покрывать тѣсто какой-нибудь металлической посудой — блюдомъ, сотейникомъ и проч.

Опредѣленное число раскатываній тѣста. Слоеное тѣсто слѣдуетъ раскатывать не болѣе шести разъ. Дальнѣйшее раскатываніе уже не приноситъ пользы, а скорѣе вредъ, потому что

слои сдѣлаются слишкомъ тонкими и сольются другъ съ другомъ. Тѣсто, сложенное втрое, считается раскатаннымъ одинъ разъ, а сложенное вдвое, считается раскатаннымъ наполовину. Можно раскатывать тѣсто два раза подъ-рядъ безъ отдыха для сокращенія времени. Но раскатывать больше двухъ разъ въ одинъ пріемъ нельзя, потому что слойка можетъ выйти не пышной.

Предохраненіе корки отъ отпотѣванія. Если изъ слоенаго тѣста приготовляютъ не маленькіе пирожки, а большой пирогъ или кулебяку, то всегда слѣдуетъ на тѣсто класть сначала тоненькіе прѣсные блинчики, а затѣмъ уже на блинчики рядъ фарша. Это дѣлается для того, чтобы нижняя корка слоенаго тѣста не была мокрою, такъ какъ фаршъ всегда дѣлается сочнымъ, отчего корка отпотѣваетъ и дѣлается мокрой. Если же на тѣсто кладутся блинчики, а на нихъ уже фаршъ, то этого не случится. Вмѣсто блинчиковъ также можно положить какой-нибудь сухой фаршъ (рисъ, яйца, манную разсыпчатую кашу и проч.).

Приготовленіе листа. Для слоенаго тѣста никогда не слѣдуетъ смазывать листъ масломъ, потому что оно само по себѣ жирно. Всегда листъ смачиваютъ слегка водой.

Температура печи. Слоеное тѣсто непремѣнно слѣдуетъ ставить въ очень горячую печку для того, чтобы его сразу охватило жаромъ, а когда тѣсто достаточно поднимется и заколеруется, то сбавить жаръ до средней температуры. Если печь холодная, то масло, находящееся въ тѣстѣ, распускается и выходитъ наружу сквозь незапекшееся тѣсто, и наоборотъ, если печь горяча, то листъ остается совершенно сухимъ, потому что масло не распускается и не выходитъ изъ тѣста. Поэтому можно и хорошо приготовленную слойку испортить въ холодной печкѣ и, наоборотъ, — посредственное тѣсто исправить въ горячей печкѣ.

Накрываніе бумагой. Въ тѣхъ случаяхъ, когда печка бываетъ настолько горячей, что тѣсто начинаетъ сверху горѣть, а внутри еще остается сырымъ, можно сбавить немного жаръ или же накрыть тѣсто сверху бумагой.

№ 10. Кисло-слоеное тѣсто.

а) Для кисло-слоенаго тѣста берутся всѣ тѣ же продукты, которые указаны для приготовленія кислаго тѣста и въ томъ же количествѣ, за исключеніемъ масла, котораго при выбиваніи всего кладется $^1/_8$ ф. на 1 ф. муки.

б) Когда же тѣсто подслаиваютъ, то, если оно приготовлено изъ 1 ф. муки, масла берется $^1/_2$ ф.

Правила приготовленія. Приготовить кислое тѣсто русское или бріошное. Когда тѣсто будетъ хорошо поднимется раскатать его толщиною около пальца, положить на средину холодное масло, защипать и раскатывать какъ натуральную слойку, но не шесть, а всего четыре раза. При раскатываніи кисло-слоеное тѣсто можно складывать не втрое, а вчетверо, такимъ образомъ: сначала загнуть тѣсто съ обоихъ концовъ равной ширины такъ, чтобы концы какъ разъ сходились на срединѣ, а потомъ сложить еще вдвое.

Объясненія и примѣчанія.

Количество масла. Для подслаиванія кисло-слоенаго тѣста масла берется вдвое менѣе количества муки, т.-е. на 1 ф. муки— $^1/_2$ ф. масла. Кромѣ того, при выбиваніи кислаго тѣста, масло берется въ весьма маломъ количествѣ, а именно: на 1 фунтъ муки $^1/_8$ ф. масла, которое прибавляется въ тѣсто только для того, чтобы при выбиваніи оно лучше отставало отъ рукъ и стола.

Отличіе кисло-слоенаго тѣста отъ натуральной слойки. Кисло-слоеное тѣсто не можетъ быть настолько пышно и легко, какъ натуральная слойка, потому что оно имѣетъ меньше масла, отъ котораго, главнымъ образомъ, и поднимается слойка, но зато оно выгоднѣе, т.-е. стоитъ дешевле, чѣмъ настоящая слойка, и менѣе жирно. Поэтому рекомендуемъ это тѣсто для тѣхъ лицъ, которыя желаютъ получить экономію или не любятъ натуральнаго слоенаго тѣста, находя его очень жирнымъ. Изъ кисло-слоенаго тѣста можно дѣлать кулебяку, пирожки и проч., но только не волованъ, и вообще все то, что должно высоко подняться, нельзя дѣлать изъ кисло-слоенаго тѣста.

№ 11. Постное слоеное тѣсто.

Правила приготовленія, первый способъ. Приготовить сначала прѣсное тѣсто изъ муки и воды, какъ и для натуральной слойки, и вынести его па холодъ. Прованское масло вылить въ глубокій сотейникъ, поставить послѣдній на ледъ и хорошенько застудить. Когда оно начнетъ густѣть, то растереть его въ одну сторону до-бѣла ложкой, застудить, какъ и обыкновенное масло, и дальше во всемъ поступать какъ со скоромной слойкой.

Второй способъ. Постное слоеное тѣсто можно также приготовить еще инымъ способомъ, для котораго масло не нужно растирать до-бѣла, а только застудить масло до такой степени, чтобы оно обратилось въ крупинки. Когда масло застынетъ, то приготовить тѣсто такъ, какъ сдобное, т.-е. придать мукѣ форму колодца, вылить въ углубленіе прованское масло, прибавить немного воды, соли и замѣсить, какъ всякое густое тѣсто. Затѣмъ застудить на холоду и раскатывать, и складывать, какъ натуральную слойку, шесть разъ.

Третій способъ. Приготовить прѣсное тѣсто, какъ указано выше, и когда начинаютъ его раскатывать, каждый разъ смазывать кисточкой полузастывшимъ прованскимъ масломъ и послѣ того уже складывать втрое.

№ 12. Итальянскій кляръ.

Правила приготовленія. Просѣять въ каменную чашку французскую муку, развести ее горячей водой, которая должна быть такой температуры, чтобы стаканъ возможно было держать въ рукѣ, не обжигая пальцевъ; хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить прованскаго масла и кусочекъ сливочнаго растопленнаго масла, по щепоткѣ соли, сахару и вторично хорошо размѣшать. Передъ тѣмъ, какъ жарить, положить взбитые бѣлки, размѣшать осторожно сверху внизъ, чтобы они не опали и употреблять по назначенію. Въ это тѣсто обыкновенно обмакиваются кусочки рыбы, фрукты (яблоки, абрикосы и пр.), сладкіе коренья и пр. и затѣмъ жарятся во фритюрѣ. На $^1/_2$ ф. муки идетъ $1^1/_2$ стол. ложки прованскаго масла, 4 бѣлка, 1 стаканъ воды и 1 чайн. ложка сливочнаго масла.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ кляра. Наилучшимъ изъ различныхъ сортовъ кляра считается «итальянскій», потому что въ готовомъ, изжаренномъ видѣ онъ всегда бываетъ легкій, сухой и хрустящій, что и составляетъ его отличіе; тогда какъ другіе сорта, напримѣръ, польскій кляръ, всегда мягкій, тяжелый и мокрый.

Сортъ муки. Чтобы получить нѣжный и легкій кляръ, необходимо брать высшаго сорта муку, французскую, т.-е. такую, какъ для слойки.

Прованское масло. Прованское масло, прибавляемое въ итальянскій кляръ придаетъ ему сухость и пріятный хрустъ. Обыкновенное же (коровье) масло дѣлаетъ его жирнымъ и тяжелымъ.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки, прибавляемые въ кляръ, даютъ ему легкость и пышность; но для того, чтобы они не опали, ихъ слѣдуетъ прибавлять въ тѣсто передъ самымъ жареніемъ и послѣ прибавки ихъ ставить кастрюлю съ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы тѣсто не нагрѣвалось раньше жаренія.

Сахаръ. Не слѣдуетъ класть въ кляръ много сахару, отъ этого онъ быстро горитъ и, кромѣ того, дѣлается тяжелымъ.

Прибавка пива или вина. Иногда въ кляръ вмѣсто воды прибавляютъ пиво или же въ воду прибавляютъ немного коньяку или водку, чтобы лучше хрустѣлъ.

№ 13. Заварное тѣсто пат-ашу.

Правила приготовленія. Отмѣрить въ кастрюлю стаканъ растопленнаго масла, прибавить къ нему столько же холодной воды, щепотку соли и вскипятить. Когда масло закипитъ ключемъ, то всыпать сразу въ него все количество муки, $1^1/_4$ стакана, быстро размѣшать лопаточкой, поставить на столъ; въ полученное, такимъ образомъ, жидкое тѣсто начать прибавлять яйца цѣликомъ, по одной штукѣ, и въ это время мѣшать лопаточкой. Какъ только тѣсто начнетъ тянуться, прекратить при-

бавленіе яицъ и выбить еще немного лопаточкой. На указанное количество тѣста идетъ приблизительно 6—7 шт. яицъ. Это тѣсто употребляется для различныхъ пирожныхъ, а также для ньёкъ (клецокъ).

№ 14. Панада.

Если же въ тѣсто не прибавлять яицъ, то получится панада, которая прибавляется для связи въ нѣкоторые фарши, а также служитъ для исправленія испорченной кнели.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ муки. Чтобы это тѣсто выходило нѣжное и легкое, лучше брать французскую муку, какъ и для слойки.

Мѣра продуктовъ. Всѣ продукты должны́ отмѣриваться однимъ и тѣмъ же стаканомъ или чашкой, или формочкой. Если же размѣръ посуды, которою отмѣриваются продукты, будетъ не одиковой величины, то тѣсто можетъ быть испорчено.

Молоко. Воду можно замѣнять молокомъ, но отъ него получается болѣе тяжелое тѣсто, которое въ нѣкоторыхъ случаяхъ, какъ, напримѣръ, для пирожныхъ не годится.

Масло нужно отмѣривать въ жидкомъ (растопленномъ) состояніи; если его отмѣрить въ твердомъ видѣ, то получится не одинаковая порція съ водой.

Прибавленіе муки. Муку должно всыпать въ кипящую жидкость, чтобы она сразу заварилась. Муки всегда берется на одну часть больше противъ масла и воды.

Яйца и пропорція ихъ. Яйца нужно класть въ горячее тѣсто, чтобы они проварились и не были сырыми. Для того, чтобы желтки не заварились въ комки, при прибавленіи яицъ, тѣсто нужно все время мѣшать лопаточкой и, кромѣ того, не класть всѣ яйца сразу, а по одной штукѣ.

Пропорція яицъ опредѣляется тѣмъ, что тѣсто изъ жирнаго и ломающагося становится тягучимъ и пристаетъ къ лопаткѣ. Поэтому яйца нужно класть очень осторожно и все время слѣдить за тѣмъ, какъ измѣняется густота тѣста.

№ 15. Ржаное тѣсто.

Ржаное тѣсто обыкновенно употребляется для замазыванія окороковъ, запекаемыхъ въ печкѣ, или же для замазыванія формъ и горшковъ, въ которыхъ запекается какое-либо жаркое.

Самый способъ приготовленія ржаного прѣснаго тѣста ничѣмъ не отличается отъ приготовленія прѣснаго крутого тѣста (см. № 4 настоящаго отдѣла).

Терминологія кухни.

1. Вспрыснуть—облить немного какою-нибудь жидкостью.
2. Обланжирить—обварить, ошпарить, а иногда дать разъ вскипѣть.
3. Крутой кипятокъ—вода, кипящая ключемъ.
4. Каркасъ—если птицы, то значитъ остовъ, состоящій изъ костей; если раковъ—верхняя скорлупа.
5. Пассеровка: а) *бѣлая*—мука, сильно подогрѣтая на маслѣ, но не измѣнившая своего цвѣта; б) *красная*—мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ, употребляется для темныхъ соусовъ; в) *холодная*—мука, растертая на столѣ съ кускомъ масла.
6. Отсушить на бумагѣ—значитъ положить на бумагу зажаренный во фритюрѣ продуктъ, чтобы фритюръ впитался въ бумагу.
7. Затянуть—закрѣпить, положить птицу или дичь въ кипятокъ и отставить на край плиты, чтобы не кипѣло; примѣняется для того, чтобы закрѣпить мясо.
8. Фритюръ—чистый жиръ безъ примѣси воды.
9. Брезъ—жиръ, снятый во время варки бульона, содержащій въ себѣ немного воды или бульона.
10. Маринадъ—маринованные въ уксусѣ огурцы, оливки, каперсы и проч. или же жидкій маринадъ, состоящій изъ уксуса, вина и пряностей.
11. Маседуанъ—гарниръ изъ разныхъ сортовъ зелени и овощей или изъ фруктовъ—смѣсь изъ разныхъ фруктовъ.
12. Отскочить—когда сметана обращается въ растопленное

масло или часть взбитыхъ сливокъ или бѣлковъ обращается въ водянистую жидкость.

13. Проварить—довести что-либо до готовности, не кипятя. Вытянуть — сдѣлать гладкимъ, маслянистымъ, прибавкою куска сливочнаго масла. Вытягиваютъ обыкновенно супъ или соусъ.
14. Оттянуть—очистить, просвѣтлить что-либо, сдѣлать прозрачнымъ (бульонъ, ланспикъ, желе и проч.).
15. Перетянуть — очистить, просвѣтлить вторично, если не удалось въ первый разъ.
16. Высадить—сгустить выпариваніемъ. Выпарить «на нѣтъ» — значитъ выпарить всю жидкость.
17. Припустить — довести до готовности что-либо въ собственномъ соку такъ, чтобы не измѣнило цвѣтъ.
18. Брезеровать—довести до готовности въ брезѣ.
19. Заколеровать—обжарить до румянаго цвѣта.
20. Отколеровать—раскалить жиръ или масло до кипящаго состоянія.
21. Ньёки—клецки, приготовленныя изъ заварного тѣста—пат-ашу.
22. Откинуть—выложить изъ воды на рѣшето, чтобы вода стекла.
23. Зачистить—отдѣлить мясо отъ костей, лишняго жира и сухожилій.
24. Запанировать—обвалять въ истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ или въ высушенномъ, истолченномъ бѣломъ хлѣбѣ.
25. Спассеровать—поджарить, довести до готовности, не подвергая дѣйствію высокой температуры, чтобы не образовалось корочки на поджаренномъ.
26. Заглясировать — сдѣлать блестящимъ или же покрыть глясомъ.
27. Фюме — крѣпкій бульонъ изъ вываренныхъ въ теченіе продолжительнаго времени костей, мясныхъ остатковъ и сухожилій до густоты желе.
28. Глясъ—прозрачное фюме.
29. Демиглясъ—наполовину слабѣе гляса.
30. Продѣлать — хорошенько промѣшать тѣсто или измельченное мясо.

31. Выбить — продѣлать тѣсто, ударяя его объ столъ или доску. Выбить въ кастрюлѣ — приподымать лопаткой какой-либо продуктъ и ударять ею о стѣнки кастрюли.
32. Опара — дрожжи, разведенныя водой и заправленныя мукой до густоты.
33. Бланкеты — правильно нарѣзанные ломтики какихъ-либо продуктовъ.
34. Сальпиконъ — фаршъ, состоящій изъ нарѣзанныхъ кубиками продуктовъ.
35. Годиво — фаршъ изъ сырой телятины или сырого мяса дичи съ почечнымъ телячьимъ жиромъ.
36. Гратенъ — фаршъ изъ телячьей печенки и свиного шпека, въ прожаренномъ видѣ, покрытый блестящей пленкой.
37. Корнетъ или фунтикъ — листъ бумаги, свернутой конусообразно, какъ дѣлаютъ въ лавкѣ для помѣщенія отпускаемаго товара. Корнетъ можетъ быть также холщевый.
38. Букетъ — зеленыя части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанныя въ пучекъ.
39. Загратанить — придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.
40. Крутоны — гренки изъ бѣлаго хлѣба или застывшаго ланспика.
41. Крустадъ или постаментъ — поставка или возвышеніе, на которое кладется готовое жаркое, птица, рыба и проч.
42. Бордюръ — украшеніе изъ тѣста, масла или сала, употребляемое для оклеиванія подставокъ.
43. Панада, жирное тѣсто, употребляемое для связи нѣкоторыхъ фаршей, а также для исправленія таковыхъ.
44. Итальенъ, жульенъ, прентаньеръ, гарбюръ, жардиньеръ — названія различныхъ гарнировъ изъ овощей для суповъ жаркихъ и проч. блюдъ.
45. Выпустить — выложить что-либо изъ корнета на данное блюдо, въ видѣ какихъ-либо фигурокъ.
46. Накатить — залить водою.
47. Взбить — сдѣлать что-либо пышнымъ, обратить въ пѣну яйца, сливки и проч. Взбивать можно на плитѣ и на холоду.

48. Кокиль — раковины натуральныя или искусственныя, употребляемыя при запеканіи соусныхъ блюдъ.
49. Льезонъ — связь изъ желтковъ и сливокъ или желтковъ и масла; первый употребляется для суповъ пюре; второй для французскихъ соусовъ.
50. Шпажки — металлическія большія шпильки, служащія для прикалыванія нарѣзанныхъ кусковъ мяса или птицы.
51. Шифонадъ—нарѣзанные греночками листья щавеля, шпината и салата латука, смѣшанные вмѣстѣ.

Обѣды русской кухни.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Бульонъ съ блинчатыми пирожками.
2) Ростбифъ съ гарнирами.
3) Сливочное мороженое.

Бульонъ.

Наименованіе продуктовъ.
Проп. на 5 чел.

Мяса — $2^1/_2$—3 ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф. или по $^1/_2$ шт.
Луку—1 шт. средн. величины.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Воды — 8 — 10 тарел.

Блинчатые пирожки.

Для тѣста.

Муки—$^1/_2$ ф.
Яицъ—2 шт.
Масла—1 стол. ложка.
Молока—1 б.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Для фарша.

Мяса варен.—$^3/_4$ ф.
Луку—1 шт. мален.
Яицъ—3 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Сухарей—для панировки.
Фюме или бульону для сочности.
Фритюру—для жаренія.
Соли, перцу—по вкусу.
Томатъ—1 чайн. ложка.

Ростбивъ съ гарнирами.

Ростбифъ—2 кости (на 5—8 чел.).
Рѣпы—3 шт. средн. вел.
Моркови—3 шт. средн. вел.
Картофелю—10 шт.
Луку шарлотъ—$^1/_2$.
Цвѣтн. капусты—1 коч. средн.

Зелен. горошку—$^1/_2$ банки.
Хрѣну—1 корешокъ.
Масла для жаренія—$^1/_2$ ф.
Бульону для сока—2 стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Сливочное мороженое.

Желтковъ—6 шт.
Сахару мелкаго—$^3/_8$ ф.—$^1/_2$ ф.
Молока или сливокъ—1 бут.
Ванили—$^1/_2$ палочки.

Примѣчаніе о бульонѣ.

Правила приготовленія желтаго бульона изложены въ общей статьѣ о бульонахъ, такъ какъ онъ составляетъ основу всѣхъ мясныхъ суповъ (стр. № 2). Поэтому повторять здѣсь опять этотъ рецептъ считаемъ излишнимъ.

Блинчатые пирожки.

Правила приготовленія. Приготовить жидкое тѣсто для блинчиковъ (см. общ. статью о тѣстѣ № 3). Когда тѣсто совсѣмъ готово, то раскалить тонкія сковородки, смазать ихъ растопленнымъ масломъ или свинымъ шпекомъ и налить на каждую сковородку тѣста настолько, чтобы оно тонкимъ слоемъ покрыло сковородку, лишнее же количество слить обратно въ остальное тѣсто, поставить сковороды на горяче мѣсто плиты и, зарумянивъ сначала одну сторону, перевернутъ на другую, а засимъ зарумянить и ее. Готовые блинчики переложить на сито, остудить и обровнять ножомъ края, чтобы блинчикъ получилъ четыреугольную форму, смазать по краямъ яйцомъ и положить на каждый блинчикъ рядъ фарша (какъ приготовить фаршъ—будетъ сказано ниже) такъ, чтобы послѣдній не лежалъ кучей только посреди блинчика, а покрывалъ послѣдній сплошь до краевъ. Фаршъ всегда накладывается тонкимъ слоемъ, иначе блинчикъ плохо завертывается. Послѣ этого края блинчика загибаются со всѣхъ сторонъ, и онъ скатывается въ трубочку, которая нигдѣ не должна имѣть отверстій для того, чтобы фаршъ не высыпался (см. рис. 1). Скатавъ блинчикъ трубочкой, нужно запанировать его въ яйцѣ и сухаряхъ и зажарить въ кипящемъ фритюрѣ до румянаго «колера» (цвѣта), послѣ шумовкой вынимать на сито, покрытое бумагой (см. рис. 2). Блинчики слѣдуетъ подавать къ бульону непремѣнно горячими.

Фаршъ для пирожковъ приготовляется изъ бульоннаго мяса. Вынувъ часть мяса изъ бульона, остудить немного, затѣмъ изрубить помельче на доскѣ—ножомъ или въ деревянной чашкѣ—сѣчкой, или же пропустить черезъ мясорубку, затѣмъ поджа-

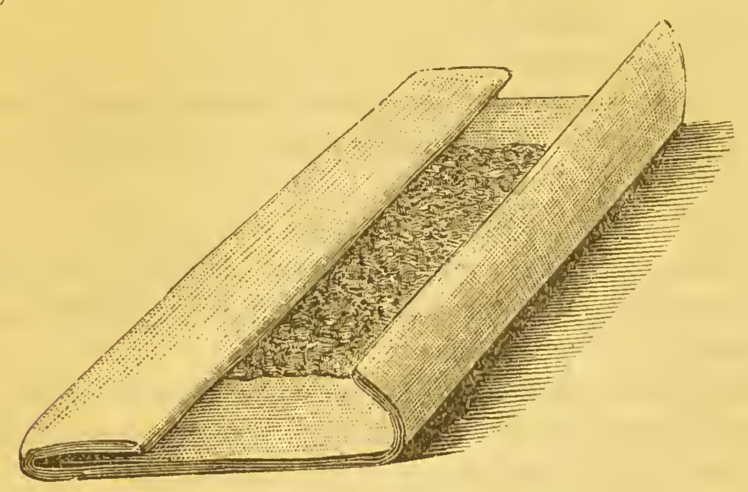


Рис. 1. Приготовленіе пирожка „рулетомъ". Начинка его фаршемъ.

рить въ сотейникѣ на маслѣ, изрубленный или нашинкованный лукъ. Когда лукъ начнетъ румяниться, то положить въ эту же посуду изрубленное мясо и прожарить его на сильномъ огнѣ,

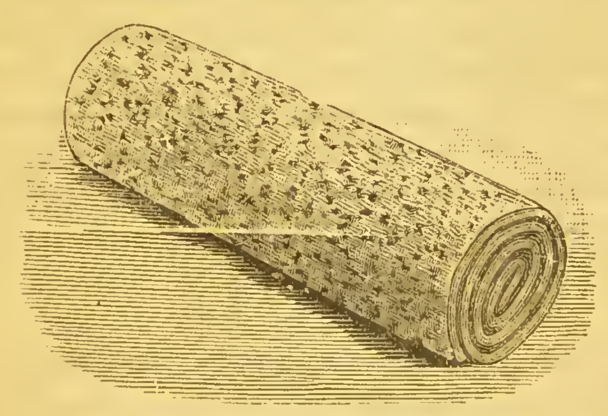


Рис. 2. Пирожокъ „рулетомъ" (изъ блинчика) въ совершенно готовомъ видѣ.

чтобы оно зарумянилось, прибавить фюме или бульону въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ былъ сочный, и дать разъ вскипѣть, положить по вкусу соли и перцу и остудить. Когда фаршъ остынетъ, то смѣшать его съ изрубленными яйцами, сваренными въ «крутую», и фаршировать блинчики указаннымъ выше образомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Смазываніе краевъ. Края готовыхъ блинчиковъ смазываются яйцомъ для того, чтобы ихъ можно было склеить между собою, чтобы фаршъ не вываливался.

Укладываніе фарша. Фаршъ кладется слоемъ, по всему блинчику для того, чтобы потомъ при поперечномъ разрѣзѣ готоваго пирожка фаршъ этотъ лежалъ слоями, а не цѣльнымъ кускомъ въ одномъ мѣстѣ.

Панировка. Панируются пирожки въ сухаряхъ для болѣе красиваго вида, но такъ какъ сухари не пристанутъ къ сухому тѣсту, то пирожки предварительно смазываютъ яйцомъ, а потомъ уже панируютъ въ сухаряхъ.

Примѣчаніе о фритюрѣ. Все, что касается приготовленія самого фритюра, а также жаренія въ немъ см. общ. статью о приготовленіи мяса-фритюръ.

Вареное мясо. Такъ какъ мясо для пирожковъ берется изъ бульона вареное, т.-е. уже лишенное своихъ вкусовыхъ достоинствъ, то, чтобы вернуть ему послѣднія обратно, къ нему прибавляютъ фюме, т.-е. крѣпкій бульонъ, который имѣетъ въ себѣ всѣ эти вкусовыя вещества, или обыкновенный бульонъ. Томатъ кладется тоже для вкуса и для болѣе красиваго цвѣта (вареное мясо имѣетъ сѣрый цвѣтъ.

Лукъ. Лукъ тоже не кладется въ фаршъ сырымъ, а прожареннымъ, потому что сырой лукъ даетъ запахъ, тогда какъ прожаренный, наоборотъ, не даетъ никакого запаха, вкусъ же даетъ весьма пикантный.

Ростбифъ.

Правила приготовленія. Зачистить ростбифъ, т.-е. срѣзать съ него лишній, околопочечный жиръ, покрывающій филейную вырѣзку и сухожильное растяженіе, лежащее подъ подкожно-клѣтчатымъ жиромъ на затылочной вырѣзкѣ; для этого нужно надрѣзать ножомъ жиръ съ двухъ сторонъ такъ, чтобы можно было, приподнявъ его, и срѣзать сухожиліе. Съ филейной вырѣзки также срѣзать пленки и сухожиліе и покрыть ее тонкими ломтиками отбитаго тяпкой почечнаго жира. Затѣмъ, обмывъ мясо, обтереть полотенцемъ, связать голландскими нитками и

посоливъ съ обѣихъ сторонъ, положить на противень подкожнымъ жиромъ внизъ, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій шкафъ. Когда ростбифъ зарумянится съ одной стороны, повернуть его на другую и тоже зарумянить; послѣ того, сбавивъ жаръ до средней температуры, прибавить на противень немного бульону и дожарить до готовности, поливая его почаще, примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, тѣмъ сокомъ, который имѣется на противнѣ. Вынувъ изъ шкафа, снять нитки, и когда ростбифъ нѣсколько остынетъ (въ теченіе 10—15 минутъ), нарѣзать его слѣдующимъ образомъ: сначала отдѣлить отъ костей внутреннюю филейную вырѣзку, лежащую на внутренней его поверхности, затѣмъ снять съ костей наружную, т.-е. затылочную вырѣзку, нарѣзать ту и другую поперекъ волоконъ тонкими ломтиками. держа ножъ наискось, и расположить ихъ на костяхъ, обрубивъ предварительно нѣсколько нижнюю часть кости (ложныя ребра). При этомъ затылочная вырѣзка располагается на костяхъ въ томъ видѣ, какой она имѣла до нарѣзки; внутренняя же кладется поверхъ ея въ продольномъ направленіи. Блюдо съ ростбифомъ гарнируется жаренымъ картофелемъ, глассированными рѣпой и морковью, зелеными бобами, зеленымъ горошкомъ, цвѣтной или брюссельской капустой, глассированными каштанами и проч., располагая все это кругомъ, отдѣльными группами; кости же посыпаются скобленнымъ хрѣномъ. Поливъ мясо процѣженнымъ сокомъ, предварительно очищеннымъ отъ лишняго жира, подавать на столъ; остальной же сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Сортъ мяса. Для ростбифа берется тотъ сортъ мяса, который и носитъ названіе ростбифа. Онъ покупается не на фунты, а по числу позвонковъ, при чемъ нельзя купить меньше одной кости, т.-е. позвонка, но количество вырѣзки на одной кости столь незначительно, что жарить ростбифъ, состоящій менѣе чѣмъ изъ двухъ, трехъ, костей, неудобно, такъ какъ столь маленькій кусокъ не будетъ имѣть достаточно сочности и красиваго вида. Если ростбифъ покупается съ филейной покромкой то при зачисткѣ послѣдняя отрѣзается прочь какъ разъ до самой вырѣзки. Филейная покромка обыкновенно не бросается, а употребляется на фаршъ или для кислыхъ жирныхъ суповъ; для жаренья же негодна, такъ-какъ мясо ея очень твердо.

Примѣчаніе о ростбифѣ, жареномъ на вертелѣ.

Правила приготовленія. Если желаютъ жарить ростбифъ на вертелѣ, то, зачистивъ, какъ указано выше, и связавъ цѣльный ростбифъ, положить его въ глубокое блюдо или каменную чашку, обсыпавъ мелко шинкованнымъ лукомъ, облить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто на одинъ день, въ теченіе котораго нужно, отъ времени до времени, поворачивать съ одной стороны на другую, поливая его прованскимъ масломъ. За 3—4 часа до подачи къ столу вынуть ростбифъ изъ чашки, посолить, обернуть въ намазанную масломъ восковую бумагу прикрѣпить къ вертелу желѣзными шпильками (ростбифъ привязывается голландскими нитками къ большой шпилькѣ, которая потомъ прикрѣпляется къ вертелу), поставить подъ него плафонъ (толстое мѣдное блюдо) и жарить, поворачивая ручку вертела передъ огнемъ, и какъ можно чаще поливать жаркое сокомъ изъ плафона. Если кусокъ ростбифа имѣетъ около 20 фунтовъ, то жарить его нужно около $3^1/_2$ час., а если вѣситъ болѣе, то и время требуется болѣе продолжительное, сообразно расчету, указанному при изложеніи общихъ правилъ приготовленія мяса. Минутъ за 15—20 до подачи къ столу снять бумагу и дать ростбифу заколероваться со всѣхъ сторонъ, продолжая поливать его сокомъ. Снявъ съ вертела, поступать дальше такъ же, какъ съ ростбифомъ, жаренымъ въ духовомъ шкафу.

Объясненія и примѣчанія къ обоимъ способамъ приготовленія.

Принимая во вниманіе, что цѣлый ростбифъ вѣситъ не менѣе —25 ф., а можетъ потребоваться жаркое меньшей величины, то съ цѣлью уменьшить размѣръ куска, а, слѣдовательно, и его вѣсъ, можно брать вмѣсто цѣльнаго ростбифа одну или двѣ кости ростбифа, которыя въ зачищенномъ видѣ могутъ вѣсить $4^1/_2$—5—6 ф., смотря по крупности той туши, отъ которой взяты, можно также брать одну затылочную вырѣзку на костяхъ.

Зачистка. При зачисткѣ цѣлаго ростбифа кости не отдѣляются отъ мяса по той причинѣ, что по обѣимъ ихъ сторонамъ расположены вырѣзки: затылочная и внутренняя, которымъ безъ костей не на чемъ было бы держаться. Для того, чтобы срѣзать

при зачисткѣ ростбифа сухожильное растяженіе, лежащее подъ слоемъ подкожнаго жира, нужно сдѣлать на этомъ послѣднемъ два продольныхъ надрѣза съ обѣихъ сторонъ. Это сухожильное растяженіе срѣзается острымъ филейнымъ и французскимъ ножомъ. Было бы гораздо проще снять весь жиръ, срѣзать сухожиліе и затѣмъ снова приложить жиръ къ мясу; но это неудобно, потому что жиръ не могъ бы держаться на мясѣ; при описанномъ же способѣ зачистки, въ особенности, если съ самаго начала положить ростбифъ на противень, жиромъ внизъ, то упомянутый слой жира во время жаренія опять соединится съ мясомъ. Филейная вырѣзка покрывается тонкимъ слоемъ почечнаго жира для того, чтобы во время жаренія не засохла и не потеряла сочности.

Нарѣзка. При нарѣзкѣ ростбифа нужно прежде всего отдѣлить внутреннюю вырѣзку отъ костей, чтобы она не мѣшала дальнѣйшей нарѣзкѣ, а потомъ уже снять съ костей затылочную вырѣзку. Обѣ вырѣзки слѣдуетъ рѣзать ломтиками одинаковой толщины, держа ножъ немного наискось и слѣдить за тѣмъ, чтобы въ разрѣзѣ волокны были закруглены, а не имѣли продольныхъ полосъ, т.-е. рѣзать мясо поперекъ волоконъ.

Приготовленіе гарнировъ.

Глассированные коренья. Очистивъ рѣпу, морковь и сельдерей, нарѣзать все чесночкомъ или вынуть на круглую выемку, въ видѣ шариковъ (если взять коротель, то только обравнивается и подается цѣликомъ), обланжирить ихъ въ кипяткѣ, если коренья имѣютъ горьковатый привкусъ, потомъ слить послѣдній, положить въ коренья кусокъ масла (на 1 фунтъ кореньевъ $^1/_8$ ф. масла), прибавить процѣженнаго бульону въ такомъ количествѣ, чтобы дно сотейника было имъ покрыто, закрыть крышкой и тушить до мягкости на пару, въ духовомъ шкафу или же на краю плиты; если же коренья будутъ сухи, то отъ времени до времени можно прибавлять по полъ суповой ложки бульону. Когда коренья будутъ мягкіе, переложить ихъ на просторный сотейникъ, полить сверхъ глясомъ или распущеннымъ фюме, или бульономъ, вспрыснуть мадерой или малагой, посыпать слегка сахаромъ, поставить въ духовой шкафъ, не закрывая крышкой, и

почаще встряхивать сотейникъ, чтобы ровнѣе глясспровались. Когда коренья покроются сверху блестящей пленкой (чрезъ 10—15 минутъ), то вынуть ихъ и положить на гарниръ къ ростбифу, каждый сортъ отдѣльно, въ видѣ букета (кучками).

Глясированный лучекъ.

Взявъ мелкій лукъ шарлотъ, очистить его отъ кожицы, обланжирить и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лучекъ немного зарумянится и будетъ мягкій, то загляссировать его какъ и коренья.

Картофель, очиствивъ отъ кожицы, вынуть на круглую выемку или оточить отъ руки въ видѣ шариковъ; отсушить отъ воды и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ жарятся и проч. продукты, или на маслѣ.

Зеленый горошекъ или **зеленые бобы** сварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, а потомъ заправить растопленнымъ масломъ. Бобы, конечно, передъ варкой надо нашинковать. Зимой, если берутся консервы зелени, то, вынувъ ихъ изъ банки и промывъ въ водѣ, нужно только заправить масломъ.

Брюссельская капуста варится и заправляется такъ же, какъ и горошекъ.

Цвѣтная капуста раздѣляется на нѣсколько частей, варится въ соленомъ кипяткѣ и послѣ варки заправляется отколерованнымъ масломъ и толчеными просѣянными сухарями.

Хрѣнъ очищается отъ кожицы, потомъ наскабливается ножомъ въ видѣ тонкихъ вѣточекъ. Наскобленный хрѣнъ заправляется немного уксусомъ, чтобы не потемнѣлъ.

Сливочное мороженое.

Правила приготовленія. Отдѣлить въ кастрюлю желтки, смѣшать ихъ съ мелкимъ сахаромъ, развести цѣльнымъ вскипяченымъ или только горячимъ молокомъ или ординарными сливками, положить ваниль, разрѣзанную въ продольномъ направленіи на двѣ части, поставить на плиту, на умѣренный огонь и проваривать, все время мѣшая деревянной лопаткой до тѣхъ поръ, пока на поверхности лопатки не появится слой бѣлой, густой

массы, которая не стекаетъ и плотно держится даже и въ томъ случаѣ, если на лопатку дунуть; тогда на ней образуется круглое пустое пространство, окруженное бѣлою, густою массою.

Проваривъ льезонъ указаннымъ образомъ, нужно перелить его въ фарфоровую миску и остудить, все время мѣшая, затѣмъ процѣдить черезъ кисею въ мороженицу, заправленную льдомъ съ солью (если 4 ф. льду, то 2 ф. соли) и заморозить, почаще промѣшивая хорошенько лопаткой, если таковая не устроена въ мороженицѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція продуктовъ. При приготовленіи мороженаго нужно всегда придерживаться извѣстной пропорціи продуктовъ, входящихъ въ составъ его; должно быть извѣстное соотношеніе желтковъ и сахара къ молоку или сливкамъ, въ противномъ случаѣ мороженое не можетъ выйти удачнымъ.

Такъ, напримѣръ, если положено слишкомъ много желтковъ, то мороженое будетъ имѣть сильный привкусъ яицъ и слишкомъ желтый цвѣтъ.

Отъ излишней прибавки молока мороженое будетъ жидкое, не проварится до нужной густоты, плохо замораживается и скоро таетъ.

Если переложено сахару, то, несмотря даже на значительное пониженіе температуры, не удается иногда заморозить мороженое. На 1 бут. молока можно положить отъ $^3/_8$ ф. до $^1/_2$ ф. сахару, но не болѣе.

Провариваніе. Проваривая мороженое, его все время нужно мѣшать лопаткой для того, чтобы оно равномѣрнѣе прогрѣвалось и не свертывалось.

Никогда нельзя кипятить сливочное мороженое (какъ и все то, въ чемъ находятся желтки, соединенные съ молокомъ или сливками, нельзя кипятить) въ виду того, что отъ кипяченія желтки свертываются и тогда получится не мороженое, а яичница. Для предупрежденія закипанія можно проваривать льезонъ для мороженаго на пару, гдѣ оно уже никогда не можетъ вскипѣть, развѣ только если вся вода со сковороды испарится; поэтому нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы на сковородѣ, на которой стоитъ сосудъ съ провариваемымъ льезономъ, постоянно была вода. Если приготовляютъ большую порцію мороженаго или хотятъ прова-

рить его скорѣе, то можно разводить желтки горячими сливками или молокомъ, но въ этомъ случаѣ нужно поступать очень осторожно, чтобы желтки не свернулись. Горячее молоко или сливки нужно вливать понемногу въ желтки и безостановочно мѣшать лопаткой. Если желтки разведены холоднымъ молокомъ, то провариваніе продолжается гораздо дольше.

Чѣмъ шире посуда, въ которой проваривають мороженое, тѣмъ быстрѣ густѣетъ льезонъ; поэтому лучше брать сотейникъ, чѣмъ кастрюлю.

Остуживаніе По той же причинѣ мороженое нужно мѣшать все время, пока оно остынетъ: этимъ помѣшиваніемъ, при охлажденіи, прекращается процессъ варки.

Замораживаніе. Замораживая мороженое, нужно непремѣнно тщательно промѣшать лопаткой, въ особенности у краевъ, иначе оно будетъ не гладкое, а крупинками и неравномѣрно заморозится.

Мороженое изъ сливокъ. Если хотятъ сдѣлать мороженое на сливкахъ, то нужно класть на 1 бутылку сливокъ (ординарныхъ) не 6, а 4 желтка; количество остальныхъ продуктовъ остается все то же самое, что и въ мороженомъ на молокѣ. Но такъ какъ густоту и связь мороженому придаютъ желтки, а не сливки, то послѣднія вполнѣ можно замѣнить молокомъ.

Сливочное мороженое, какъ основа другихъ мороженыхъ. Сливочное мороженое служитъ основой различныхъ сортовъ мороженыхъ, какъ, напримѣръ, шоколаднаго, кофейнаго, фисташковаго, орѣховаго и друг. и даже пломбира, а потому нужно основательно усвоить изложенный способъ его приготовленія.

Ваниль. Ваниль разрѣзается въ продольномъ направленіи оттого, что даетъ больше аромату, чѣмъ не разрѣзанная и. кромѣ того, вынутая изъ процѣженнаго мороженаго, можетъ быть высушена и еще разъ употреблена въ дѣло.

Обѣдъ № 2.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Русскій супъ.
2) Бифштексы натуральные.
3) Бламанже.

Русскій супъ.

Наименованіе продуктовъ

Колич. на 5 чел.

Мяса—$2\frac{1}{2}$ ф
Кореньевъ—$\frac{5}{8}$ ф.
Крупы перл. или ман.—$\frac{1}{4}$ ф.
Картофелю—10 шт.
Букетъ.
Луку—1 шт.
Воды - 8—10 тар.
Соли—по вкусу.

Бифштексы.

Мяса вырѣзки—$2\frac{1}{2}$ ф.
Масла для жаренія—$\frac{1}{4}$ ф.
Бульону—$1\frac{1}{2}$ стак.
Хрѣну—1 кореш.
Картофелю—10 шт.

Бламанже.

Миндалю слад. $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ ф.
» горькаго—10 шт.
Молока—1 б.
Сахару—$\frac{1}{2}$ ф.
Желатину—10—12 листовъ.

Русскій супъ.

Правила приготовленія.

Сварить желтый бульонъ (см. общ. статью о бульонахъ). Отдѣльно приготовить для гарнира коренья, картофель и перловую крупу. Изъ кореньевъ берутся: рѣпа, морковь, сельдерей, порей и петрушка. Очистивъ всѣ коренья отъ кожицы, вырѣзать ихъ на круглую выемку въ видѣ звѣздочекъ или какихъ-либо другихъ фигурокъ. Оточивъ, такимъ образомъ, всѣ коренья, обланжирить ихъ въ кипяткѣ, затѣмъ затушить въ собственномъ соку до мягкости, для чего прибавить въ коренья немного бульону, кусочекъ масла, закрыть крышкой и поставить на паръ въ духовой шкафъ или же оставить на краю плиты. Всѣ оставшіеся обрѣзки отъ кореньевъ положить послѣ снятія пѣны въ бульонъ вмѣстѣ съ поджаренымъ лукомъ и букетомъ. Когда коренья на половину утушатся, то прибавить къ нимъ картофель. Послѣдній нужно очистить отъ кожицы сырымъ и вырѣзать на выемку такъ же, какъ коренья. Прибавивъ въ коренья картофель, опять поставить все тушить до полной готовности. Кромѣ кореньевъ и картофеля, нужно приготовить перловую крупу. Для гарнира лучше всего брать высшій сортъ перловой крупы—руаяль. Промывъ крупу въ нѣсколькихъ водахъ, пока не будетъ совершенно

чистая, залить ее холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдняя до верху покрыла крупу, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на хорошій огонь, а когда крупа закипитъ, то составить на медленный огонь, гдѣ и варить все время до готовности, доливая понемногу кипяткомъ, если вода укипаетъ. Когда крупа сварится, т.-е. будетъ мягкая, то откинуть ее на сито, облить холодной водой и затѣмъ дать послѣдней стечь. Передъ подачей къ столу процѣдить готовый сварившійся бульонъ черезъ салфетку, положить въ него всѣ приготовленные гарниры и также рубленую зелень петрушки, поставить супъ на плиту и вскипятить нѣсколько разъ. Оставшееся въ кастрюлѣ мясо, обмыть въ теплой водѣ и подать къ столу отдѣльно на блюдѣ или же разрѣзать на порціи и опустить въ миску съ супомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Въ виду того, что русскій супъ долженъ подаваться къ столу не съ пирожками, а съ мясомъ, то для бульона берется мясо перваго сорта, а именно бедро или огузокъ.

Коренья и картофель. Такъ какъ отъ кореньевъ, при вырѣзаніи ихъ выемками, остаются обрѣзки, то послѣдніе не слѣдуетъ выкидывать вонъ, а нужно класть въ бульонъ, для приданія послѣднему аромата и вкуса кореньевъ.

Отъ картофеля остаются такіе же обрѣзки, какъ и отъ кореньевъ, но эти обрѣзки въ бульонъ не кладутся, потому что они замутятъ бульонъ.

Коренья и картофель не отвариваются прямо въ бульонѣ, а тушатся въ собственномъ соку для того, чтобы сохранили свой вкусъ и не были водянисты.

Если картофель тушится въ одной кастрюлѣ съ кореньями, то его необходимо класть въ то время, когда коренья наполовину готовы; въ противномъ случаѣ картофель развалится и потеряетъ свою форму, потому что мягче кореньевъ и, слѣдовательно, тушится быстрѣе ихъ.

Коренья необходимо передъ тушеніемъ обланжирить, чтобы удалить горечь.

Какъ только коренья и картофель станутъ мягкими, ихъ

нужно снять съ плиты, иначе развалятся и превратятся въ кашу, тогда какъ они должны сохранить свою форму.

Перловая или манная крупа. Перловую крупу нужно брать высшаго сорта, потому что низшіе сорта очень крупны и. кромѣ того, имѣютъ мучной привкусъ.

Крупу необходимо промывать хорошо для того, чтобы она не имѣла мучного привкуса,

Перловая крупа всегда для варки заливается холодной водой.

Не слѣдуетъ варить крупу въ большомъ количествѣ воды и на сильномъ огнѣ, потому что она разваривается, теряетъ свою форму, и въ результатѣ получается не разсыпчатая крупа, а какая-то каша.

Во время варки крупу необходимо доливать кипяткомъ, потому что вода укипаетъ и крупа можетъ пригорѣть ко дну.

Сварившуюся крупу всегда нужно облить холодной водой для того, чтобы удалить съ нея мучнистый наваръ, который можетъ замутить бульонъ, и для того, чтобы каждая крупинка отдѣлялась другъ отъ друга.

Перловая крупа или какая-либо другая все равно должна отвариваться отдѣльно отъ бульона для того, чтобы супъ былъ прозрачный и не имѣлъ мучного вкуса.

Манная крупа. Вмѣсто перловой крупы можно брать манную, которую также не слѣдуетъ опускать въ супъ сырую, потому что она замутитъ супъ.

Если берется для гарнира манная крупа, то варится въ кипяткѣ, а потомъ споласкивается холодной водой, такъ какъ крупа эта быстро разваривается.

Достоинство русскаго супа заключается въ томъ, чтобы супъ былъ совершенно прозраченъ и имѣлъ хорошій крѣпкій вкусъ; гарниры точно такъ же должны сохранить свою форму и свой вкусъ.

Бифштексы.

Способъ приготовленія. Бифштексъ жарится двумя способами, а именно:

а) на сковородѣ и

б) на рошпорѣ.

Бифштексъ, жареный на сковородѣ.

Правила приготовленія. Зачистивъ вырѣзку (филе) отъ лишняго жира и сухожилій, нарѣзать порціонными ломтиками, около $^1/_2$ ф. каждый, поперекъ волоконъ; завернуть каждый ломтикъ въ мокрую салфетку, стянуть края послѣдней и отбить металлической тяпкой, придавъ круглую форму. Затѣмъ, вынувъ изъ салфетки, обвязать кругомъ голландской ниткой или тоненькой веревочкой. За 15—20 минутъ до подачи, распустить на горячей тонкой сковородѣ кусокъ масла и, когда оно заколерутся (будетъ румяное), посолить бифштексъ съ обѣихъ сторонъ, посыпать перцемъ, положить на сковороду и поставить послѣднюю на сильный огонь. Когда бифштексъ съ одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также заколеровать. Затѣмъ отставить сковороду на край плиты, на медленный огонь и дожарить до полной готовности или же, по желанію, оставить немного съ кровью. Какъ только бифштексъ изжаренъ, сейчасъ переложить на блюдо, а на сковороду прибавить немного бульону, прокипятить, процѣдить черезъ сито, полить бифштексъ этимъ сокомъ, посыпать скобленымъ хрѣномъ, огарнировать жаренымъ картофелемъ и сейчасъ же подавать, не давая остыть. Если жаръ плиты недостаточно силенъ, то прежде, чѣмъ положить бифштексъ на сковородку, смазать его прованскимъ масломъ для того, чтобы скорѣе заколеровался.

Бифштексъ, жареный на рошпорѣ.

Для жаренія на рошпорѣ бифштексъ заготовляется такимъ же образомъ, какъ и для жаренія на сковородѣ; за $^1/_4$ часа до подачи приготовленный бифштексъ посыпается съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ, а для того, чтобы быстрѣе заколеровался и получилъ хрустящую корочку, смазывается прованскимъ масломъ; затѣмъ кладутъ его на рошпоръ (т.-е. на желѣзную рѣшетку, поставленную на горячіе уголья, которые кладутся на плиту, а рѣшетка ставится надъ ними). Когда одна сторона бифштекса зарумянится, надо его перевернуть на другую. Изжаривъ до полной готовности, снять бифштексъ съ рошпора прямо на блюдо;

соусы и гарниры подаются тѣ же, что для бифштекса, жаренаго на сковородѣ.

Разновидности бифштекса.

Разновидности бифштекса, какъ-то: бифштексъ *по-гамбургски* и *бифштексъ а ля шатобіанъ*, приготовляются совершенно такъ же, какъ обыкновенный бифштексъ, жареный на сковородѣ, съ той разницей, что бифштексъ по-гамбургски не прожаривается до полной готовности, а подается съ кровью; кромѣ того, на готовый бифштексъ, при подачѣ на столъ, кладется одинаковая по формѣ съ нимъ яичница-глазунья и поливается собственнымъ сокомъ (какъ натуральный бифштексъ), предварительно вскипяченнымъ съ небольшимъ количествомъ уксуса. Что касается бифштекса а ля шатобріанъ, то мясо для него берется толщиною въ два пальца, онъ жарится 20 минутъ, подается не вполнѣ дожаренымъ (съ кровянымъ сокомъ), гарнируется картофелемъ и къ нему подается или чистый сокъ, или соусъ метръ-д'отель.

Бифштексъ по-нѣмецки жарится на рошпорѣ, какъ обыкновенный бифштексъ, но только вырѣзка нарѣзается тонкими продолговатыми ломтиками, которые панируются въ яйцѣ и въ тертомъ черствомъ бѣломъ хлѣбѣ; потомъ вспрыскивается масломъ, вторично панируется въ хлѣбѣ и тогда уже жарится. Къ бифштексу по-нѣмецки подается пюре изъ картофеля съ маленькими гренками.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Бифштексъ всегда приготовляется изъ филейной вырѣзки, т.-е. изъ самой мягкой и нѣжной части мяса.

Вмѣсто филейной вырѣзки можно брать краевую или затылочную вырѣзки, но при этомъ не получается того сочнаго и нѣжнаго вкуса, какъ изъ филейной вырѣзки. Для полученія хорошаго полнаго бифштекса, всегда слѣдуетъ брать мясо отъ головки, т.-е. толстаго, мясистаго края филе, а не отъ хвоста, т.-е. тонкой и плоской части, потому что въ послѣднемъ случаѣ бифштексъ не можетъ имѣть того вида и сочности, какъ взятый отъ головки.

Отбиваніе. Для приданія бифштексамъ правильной круглой формы ихъ нужно отбивать, завернувъ въ салфетку, и для того, чтобы мясо не приставало къ ней, она должна быть влажной.

Толщина. Нормальная толщина бифштекса должна быть около пальца; слишкомъ тонкій бифштексъ всегда бываетъ сухой и твердый, а очень толстый плохо прожаривается внутри.

Способъ завертыванія въ салфетку. Бифштексъ завертываютъ въ салфетку слѣдующимъ образомъ: положивъ его на средину салфетки, собрать и стянуть края послѣдней, придавъ такимъ образомъ, мясу круглую форму.

Связываніе нитками. Отбитый бифштексъ обвязывается кругомъ голландской ниткой, чтобы во время жаренія не потерялъ своей круглой высокой формы.

Подробности жаренія. Жарить нужно очень быстро, на сильномъ огнѣ и на толстой желѣзной или еще лучше на чугунной сковородкѣ, чтобы мясо быстро румянилось и не давало изъ себя соку, иначе оно будетъ сухимъ, не сочнымъ и на видъ некрасивымъ. Какъ только бифштексъ заколеруется съ обѣихъ сторонъ, слѣдуетъ сковороду отставить на медленный огонь, на край плиты, гдѣ онъ равномѣрно прожарится до полной готовности, если же держать бифштексъ все время на сильномъ огнѣ, то сверху онъ будетъ горѣть, а въ срединѣ останется сырымъ.

Бифштексъ съ кровью. Если желаютъ имѣть бифштексъ съ кровью, то его жарятъ нѣсколько меньше, а именно: не 20, а всего 15 минутъ.

Количество масла для жаренія. Масло для жаренія бифштекса берется въ очень незначительномъ количествѣ, только чтобы дно сковороды не было сухое и чтобы бифштексъ къ ней не приставалъ. Если взять много масла, то оно быстро подгоритъ и получитъ горькій вкусъ, который передастъ и бифштексу. Если во время жаренія масло на сковородѣ сгоритъ, то сокъ нельзя приготовлять на этой сковородѣ, потому что отъ сгорѣвшаго масла онъ приметъ горькій вкусъ.

№ 63. Общія правила о жареніи картофеля.

Картофель жарится: 1) на маслѣ, 2) во фритюрѣ.

Жареніе на маслѣ. На маслѣ можно жарить сырой и отварной картофель; послѣдній выгоднѣе, потому что идетъ меньше

масла. Если жарятъ отварной картофель, то его слѣдуетъ варить въ кожицѣ и чистить послѣ варки; если же его сварить въ очищенномъ видѣ, а потомъ еще начать жарить, то онъ будетъ ломаться и потеряетъ форму. При жареніи картофеля на маслѣ—сырого или варенаго—одинаково, слѣдуетъ класть его на горячую сковороду и на горячее масло; въ противномъ случаѣ будетъ приставать къ сковородѣ и ломаться. Во избѣжаніе этого нужно, отъ времени до времени, встряхивать сковороду за ручку или же мѣшать картофель ножомъ. Картофель жарится обыкновенно на плитѣ, но можно также жарить въ духовомъ шкафу. Если жарятъ сырой картофель, то передъ жареніемъ его нужно хорошенько обсушить, иначе будетъ ломаться и пристанетъ къ сковородѣ.

Бламанже.

Правила приготовленія. Взявъ 1/2 фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндалю, ошпарить его кипяткомъ, накрыть тарелкой и дать немного постоять на столѣ, потомъ очистить отъ кожицы и истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу молока изъ того количества, которое назначено. Когда миндаль хорошо истолченъ, развести его всѣмъ количествомъ молока, процѣдить черезъ салфетку, хорошо отжавъ миндаль. Въ полученное миндальное молоко прибавить мелкаго сахару и поставить на плиту провариться, мѣшая лопаточкой, но не давая закипѣть. Какъ только весь сахаръ распустится и молоко почти дойдетъ до температуры кипѣнія, то отставить его на край плиты и начать опускать въ него одинъ за другимъ листики желатина, который предварительно отмочить въ холодной водѣ и затѣмъ отжать. Опуская желатинъ, бламанже нужно все время мѣшать лопаточкой, пока весь желатинъ распустится, тогда снять бламанже съ плиты и процѣдить черезъ кисею или салфетку въ фарфоровую или каменную чашку, потомъ остудить, вылить въ форму, смоченную холодной водой, вынести на холодъ и застудить.

Объясненія и примѣчанія.

Ошпариваніе миндаля. Миндаль ошпаривается кипяткомъ для того, чтобы съ него сошла кожица.

Горькій миндаль. Горькій миндаль кладется только для аромата, а потому берется въ очень маломъ количествѣ, отъ большого количества его бламанже получитъ горьковатый вкусъ.

Толченіе миндаля. При толченіи прибавляется немного молока, чтобы миндаль не замаслился, отчего бламанже получитъ маслянистый привкусъ.

Молоко. Для бламанже берется цѣльное молоко, а не сливки, которыя заглушили бы вкусъ миндаля.

Количество миндаля. Чѣмъ больше по вѣсу взято миндалю (сладкаго), тѣмъ бламанже будетъ имѣть лучшій вкусъ.

Постное бламанже. Бламанже также можно приготовлять и на водѣ (въ посту), и если миндаль взять въ достаточномъ количествѣ, то будетъ очень вкусно.

Отжиманіе. Миндаль нужно толочь какъ можно мельче и выжимать сильнѣе, чтобы онъ отдалъ въ молоко весь свой вкусъ.

Провариваніе. Не слѣдуетъ кипятить бламанже, потому что отъ этого оно теряетъ свой ароматъ и вкусъ. Бламанже только прогрѣвается до пара для того, чтобы сахаръ въ немъ распустился. Для того, чтобы бламанже не вскипѣло, его необходимо все время мѣшать лопаточкой.

Желатинъ. Желатинъ не нужно оттягивать, чтобы былъ прозраченъ, какъ для желе, потому что бламанже само не прозрачно. Желатинъ не надо распускать въ кипяткѣ, потому что отъ этого онъ становится мутнымъ, бламанже получаетъ синеватый цвѣтъ и отскакиваетъ водой. Бламанже не должно кипѣть съ желатиномъ, потому что получитъ тогда запахъ клея. Желатинъ нужно отжимать, а не класть прямо изъ воды въ бламанже, потому что послѣднее отъ этого разжидится и отъ присутствія воды получаетъ синеватый цвѣтъ. Для того, чтобы желатинъ весь распустился и на днѣ не оставалось комковъ, бламанже нужно мѣшать лопаточкой въ то время, когда кладется желатинъ, и затѣмъ процѣживать его горячимъ.

Остуживаніе. Не должно оставлять горячее бламанже, какъ и мороженое въ металлической посудѣ, потому что оно получаетъ привкусъ металла.

Примѣчаніе. Вмѣсто миндалю можно брать шоколадъ, кофе, фисташки, и тогда получается шоколадное, кофейное бламанже и т. д.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Лѣнивыя щи.
2) Окуни въ сметанѣ или рыба, жареная во фритюрѣ.
3) Компотъ.

Лѣнивыя щи.

Кол. прод. на 5 чел.

Необходимые продукты.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Свѣжей капусты—$1^1/_4$—$1^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт. ср. вел.
Муки—$^1/_8$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Сметаны—$^3/_8$ ф.
Томату—отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ ф.
Воды—8—10 тар.
Букетъ.
Соли—по вкусу.

Окуни въ сметанѣ.

Рыбы—$2^1/_2$—3 ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Муки для панировки—$^1/_8$ ф.
Сметаны—$^5/_8$ ф.
Холодн. пассеровки—1 столов. ложку.
Соли, перцу—по вкусу.
Бульону—$^1/_2$ стакана.

Компотъ.

Яблокъ—5 шт.
Грушъ—5 шт.
Винограду—$^3/_4$—1 ф.
Сливъ или абрикосовъ—5 шт.
Апельсиновъ—3 шт.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Сахару—1 ф.
Воды—$1^1/_2$ б.—5 стакановъ.
Карм. или красн. вина для цвѣта.

Лѣнивыя щи.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ и, послѣ снятія пѣны, опустить въ него обрѣзки кореньевъ, букетъ и соль. Приготовить заправочные продукты. Нашинковавъ мелко лукъ, прожарить его на маслѣ въ сотейникѣ такой величины, чтобы помѣстилась также тамъ капуста и коренья; послѣ того, взявъ кочанъ свѣжей капусты, срѣзать съ него кочерыжку и, нарѣзавъ капусту довольно крупными кусками, въ видѣ четыреугольниковъ, обланжирить ее въ кипяткѣ, сложить въ сотейникъ

съ поджаренным, шинкованнымъ лукомъ, прибавить бульона, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты или въ духовой шкафъ. Когда капуста дойдетъ до половины готовности, положить въ нее тушиться коренья. Послѣдніе заранѣе нужно очистить отъ кожицы и отточить отъ руки въ видѣ чеснока или прямо нарѣзать кружочками. Изъ кореньевъ идутъ только три сорта: рѣпа, морковь и сельдерей. Когда капуста и коренья утушатся, прибавить къ нимъ горячую пассеровку и пюре томатовъ-консервы и тщательно размѣшать лопаточкой. Затѣмъ, процѣдивъ въ капусту бульонъ, положить туда же обмытое мясо, прикрыть кастрюлю крышкой, варить щи еще съ 1 ч. времени, пока не примутъ вкуса заправочныхъ продуктовъ. Послѣ всего прибавить сметану. и дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Для свѣжихъ щей, какъ и для прочихъ заправочныхъ русскихъ суповъ, полагается на каждую персону порція вареннаго супового мяса, а потому обыкновенно берется изъ 1-хъ сортовъ бедро или огузокъ, а изъ 2-хъ—нижняя часть лопатки съ мозговою косточкою.

Капуста и коренья. Капуста нарѣзается крупными кусками. чтобы сохранила свою форму въ щахъ, иначе разварится и превратится въ кашу. Готовность спассерованной капусты узнается по тому, что она становится мягкой и не хрустить на зубахъ. Коренья, по той же причинѣ, нарѣзаются крупно въ видѣ звѣздочекъ или оттачиваются отъ руки, въ послѣднемъ случаѣ рѣпу и сельдерей оттачиваютъ чесночкомъ, морковь же тумбочками.

Пассеровка. Если въ сотейникѣ, гдѣ тушится капуста съ кореньями, масла достаточно, то отдѣльной пассеровки приготовлять не надо, а нужно только поджарить муку на томъ же маслѣ, всыпавъ ее прямо въ сотейникъ съ овощами. Во всякомъ случаѣ капуста должна быть соединена и размѣшана съ пассеровкою до прибавленія бульона, иначе въ супѣ образуются комки, которые невозможно будетъ удалить, такъ какъ супъ послѣ соединенія съ капустой не можетъ быть процѣженъ.

Вливая бульонъ въ тушеные продукты, необходимо послѣдніе тщательно размѣшивать лопаточкой.

Пюре томатовъ. Спассерованное пюре томатовъ прибавляется въ незначительномъ количествѣ къ щамъ, для приданія имъ слегка кисловатаго вкуса и розоватаго цвѣта. Если щи готовятся въ русской печкѣ, то можно обойтись и безъ пюре томатовъ, такъ какъ капуста настолько упрѣваетъ, что получаетъ красноватый цвѣтъ, чего въ духовомъ шкафу достигнуть нельзя. Пюре томатовъ прибавляется по желанію: кто не любитъ его или находитъ невыгоднымъ, то можно и не класть.

Кипяченіе щей. При кипяченіи щей надо слѣдить за тѣмъ, чтобы онѣ не кипѣли сильно, иначе загустѣютъ, если же добавлять ихъ потомъ кипяткомъ, то утратятъ свой натуральный вкусъ.

Отличіе лѣнивыхъ щей отъ супа пот-о-фе состоитъ въ томъ, что щи всегда должны заправляться пассеровкой и сметаной, а супъ пот-о-фе, наоборотъ, долженъ быть прозрачнымъ, безъ всякой мучной заправки; сметана въ него также не кладется.

Примѣчаніе. Очень похожимъ какъ по виду, такъ и по вкусу на щи считается крестьянскій супъ. Въ него входятъ всѣ тѣ же продукты, что и въ свѣжія щи, за исключеніемъ пассеровки и сметаны, и, кромѣ того, еще прибавляется картофель, а иногда и перловая крупа. Супъ этотъ всегда дѣлается прозрачнымъ безъ мучной заправки.

Окуни или караси въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Соскобливъ чешую, выпотрошить по первому способу (см. общія правила чистки рыбы), промыть и осушить порціонные окуни въ салфеткѣ, посолить ихъ, посыпать перцемъ, запанировать въ мукѣ и обжарить на отколерованномъ маслѣ на сковородѣ или на сотейникѣ съ обѣихъ сторонъ. Когда окуни заколеруются, переложить ихъ въ металлическое блюдо и залить сметаннымъ соусомъ, приготовивъ его на той же сковородѣ, на которой жарились окуни, такимъ образомъ: сдѣлать холодную пассеровку изъ французской муки, положить ее на сковороду, гдѣ жарились окуни, прибавитъ сметану и бульонъ (рыбный или мясной, какой имѣется на кухнѣ) и дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ. Заливъ окуни соусомъ,

поставить въ горячій духовой шкафъ минутъ на 10 и потомъ подавать въ томъ же металлическомъ блюдѣ на столъ.

Примѣчаніе о постномъ столѣ. Какъ окуни, такъ и караси можно жарить на постномъ маслѣ и подавать, не обливая сметаной.

Объясненія и примѣчанія.

Величина рыбы. Если взяты крупные окуни, то ихъ нужно жарить въ духовомъ шкафу, чтобы они одновременно румянились съ обѣихъ сторонъ, такъ какъ перевертывать ихъ неудобно: можно сломать.

Точно такимъ же способомъ жарятся и караси. Жареные окуни и караси можно также заливать соусомъ бешемель.

Бульонъ для соуса. Къ сметанѣ прибавляется небольшое количество бульону для того, чтобы при кипяченіи она не отскочила и не обратилась въ масло, отчего соусъ получитъ некрасивый видъ и жирный привкусъ.

Примѣчаніе о рыбѣ, жареной во фритюрѣ. Если вмѣсто окуней или карасей взята какая-либо другая болѣе крупная рыба: судакъ, сигъ, лососина и проч., и желаютъ, чтобы корочка у ней хрустѣла, то ее можно жарить во фритюрѣ. Для этого нужно снять у рыбы сначала филеи съ костей, а потомъ съ кожи, нарѣзать ломтиками поперекъ волоконъ, противъ слоя, т.-е. начиная съ головы, затѣмъ всѣ кусочки посыпать солью, перцемъ и мукой, потомъ обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ до полной готовности. (О жареніи во фритюрѣ см. общ. статью о мясѣ *„фритюръ“*). Къ рыбѣ, приготовленной такимъ образомъ, бо́льшею частью подаются или горячіе соусы, темные пикантные, или же холодные, какъ-то: провансаль, тартаръ и проч.

Компотъ.

Правила приготовленія. Залить часть сахара водой, считая на стаканъ воды 1 стол. ложку сахара, и сварить легкій сиропъ, т.-е. дать вскипѣть одинъ разъ. Очистить яблоки и груши отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, разрѣзать правильными ломтиками и сварить поочередно, т.-е. сначала яблоки, а потомъ

груши, до мягкости и прозрачности, въ приготовленномъ сиропѣ. Апельсины очистить отъ кожицы, нарѣзать кружечками или раздѣлить на части, вынувъ косточки; виноградъ, сливы и абрикосы или персики тоже очистить отъ кожицы, предварительно ошпаривъ, вынуть косточки, сливы наколоть деревяннымъ колышкомъ и сложивъ всѣ очищенные фрукты вмѣстѣ, залить горячимъ сиропомъ, оставшимся послѣ варки яблокъ и грушъ, и дать такъ постоять на столѣ, пока сиропъ остынетъ. Тогда слить его въ кастрюлю, положить въ него очистки. т.-е. кожицу отъ всѣхъ фруктовъ, кромѣ апельсинной, прибавить остальной сахаръ и высадить такъ, чтобы получился клейкій сиропъ, какъ для желе (чтобы осталось два съ половиной стакана), затѣмъ отставить его на столъ, прибавить по вкусу лимоннаго соку, тонко шинкованной лимонной цедры и для приданія красиваго краснаго цвѣта краски кармина бретонъ или краснаго вина и остудить, потомъ процѣдить черезъ кисею. Всѣ приготовленные фрукты уложить въ вазу или глубокое блюдо, въ видѣ какой-нибудь фигуры: звѣзды, цвѣтка, чешуйки и проч., и залить ихъ процѣженнымъ холоднымъ сиропомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта яблокъ и грушъ. Для компота нужно брать твердыя яблоки и груши, потому что мягкіе сорта развариваются и теряютъ форму. Изъ яблокъ можно брать крымскія, раннетъ, золотое сѣмячко, розмаринъ, а изъ грушъ «бланковыя» и проч.

Чистка грушъ и яблокъ. Какъ яблоки, такъ и груши послѣ чистки натираются лимономъ, чтобы не темнѣли.

Варка. Яблоки и груши должно варить въ легкомъ сиропѣ, потому что въ клейкомъ они плохо развариваются и остаются твердыми. Поэтому сначала кладутъ только часть сахара, а именно не болѣе, какъ по 1 стол. ложкѣ на стаканъ воды, а потомъ, когда уже вывариваетcя кожица, то, чтобы сиропъ былъ гуще, прибавляется остальной сахаръ.

Остуживаніе. Всѣ фрукты нужно остуживать въ сиропѣ, иначе потемнѣютъ.

Готовность яблокъ и грушъ. Когда яблоки и груши сварятся, то онѣ становятся совершенно прозрачными и мягкими, если попробовать ихъ тонкой щепочкой.

Нѣжные фрукты. Болѣе нѣжные фрукты, какъ-то: абрикосы, персики, апельсины, виноградъ, сливы, а также ягоды: малину, землянику и клубнику нельзя кипятить, потому что всѣ эти фрукты отъ кипяченія теряютъ ароматъ и вкусъ и разваливаются, т.-е. теряютъ форму. Поэтому, чтобы ихъ не оставлять сырыми, ихъ заливаютъ горячимъ сиропомъ и даютъ остыть; сливы, абрикосы и персики можно разрѣзать пополамъ для того, чтобы они лучше проварились

Кожица изъ фруктовъ. Снятую съ фруктовъ кожицу не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ она имѣетъ въ себѣ вкусъ и сокъ фруктовъ. Поэтому при высаживаніи сиропа ее прибавляютъ въ него для приданія лучшаго вкуса.

Вино. Во время высаживанія къ сиропу можно прибавить для вкуса бѣлое или красное виноградное вино.

Черносливъ. Если для компота употребляется черносливъ, то его нужно отваривать отдѣльно въ чистой водѣ до мягкости и притомъ варить на легкомъ огнѣ подъ крышкой. Если же черносливъ будетъ сильно кипѣть, то получитъ некрасивый сморщеный видъ. Вода берется холодная; отваръ изъ-подъ чернослива прибавляется для вкуса въ сахарный сиропъ при высаживаніи послѣдняго. Лучшій сортъ чернослива для компота «французскій».

Обѣдъ № 4.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты или рѣпы, съ слоеными пирожками.

2) Котлеты рубленыя, пюре картофельное.

3) Пломбиръ сливочный.

Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.

Количество продуктовъ на 5 ч.
Мяса—$2^1/_2$ ф.
Цвѣтной капусты—$1^1/_2$ ф.
Муки французской—$^1/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2–3 шт.
Сливокъ ордин.—$^1/_2$ бут.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Воды—8–10 глуб. тарелокъ.

Слоеные пирожки.

Для тѣста.

Муки—$^1/_2$ ф.
Масла столоваго—$^1/_2$ ф.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Соли—1 чайную ложку.

Для фарша.

Мяса сырого—$^3/_4$ ф. мякоти.
Масла—$^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Бульону—$^1/_2$ стакана.
Яицъ—2 шт.

Котлеты рубленыя.

Мяса кострецъ—2—2$^1/_2$ ф.
Почечнаго жиру—$^1/_2$—$^3/_4$ ф.
Бѣлаго хлѣба—$^1/_3$ булки въ 3 к.
Масла стол. для жаренія—$^1/_4$ ф.
Молока—$^1/_2$ стакана.
Яицъ } для панировки. 2 ш.
Сухарей толч. } для панировки.

Луку—1 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Ледъ или вода для сочности—1$^1/_2$—2 стакана.
Бульону для соуса—1$^1/_2$ ст.
Холодн. пассеровки—1 чайн. л.
Сметаны—$^1/_4$ ф.

Пюре картофельное къ котлетамъ.

Картофелю—5—10 шт.
Масла—$^1/_8$ ф.
Молока—$^1/_2$ стакана.

Пломбиръ сливочный.

Молока—$^1/_2$ бут.
Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Ванили—$^1/_2$ п.
Густыхъ сливокъ—$^1/_4$ бут.
Цукату—$^1/_8$ ф.

Супъ-пюре: изъ цвѣтной капусты, рѣпы, моркови или сельдерея.

Правила приготовленія. Поставивъ варить бѣлый бульонъ, какъ указано въ общ. прав. приготовленія бульона, приготовить пюре изъ цвѣтной капусты. Для этого нужно очистить капусту отъ зелени, положить ее минутъ на 20 въ холодную соленую воду, для того, чтобы удалить червей. Затѣмъ, отдѣливъ $^1/_4$ всего количества для гарнира, всю остальную разрѣзать на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, положить немного сливочнаго масла, процѣдить туда же немного бульону, закрыть кастрюлю

крышкой и поставить тушить на 1 или $1^1/_2$ часа, до тѣхъ поръ, пока капуста не станетъ совершенно мягкой; тогда протереть ее черезъ сито и смѣшать съ горячей пассеровкой, приготовленной изъ $^1/_4$ ф. муки и $^1/_8$ ф. масла. Когда бульонъ совершенно сварится, снять съ него жиръ, процѣдить черезъ мокрую салфетку или частое сито и медленно вливать въ пюре, размѣшивая послѣднее лопаточкой. Соединивъ пюре съ бульономъ, проварить супъ, не давая кипѣть; послѣ того заправить его горячимъ льезономъ (2 желтка и $^1/_2$ бут. сливокъ) и поставить на пару на плиту. Если супъ-пюре до соединенія съ льезономъ не будетъ имѣть надлежащей гладкости, то слѣдуетъ еще разъ процѣдить его. Оставленная на гарниръ капуста раздѣляется по кустикамъ и отваривается отдѣльно, въ соленомъ кипяткѣ. Передъ подачей на столъ опустить въ супъ гарниръ и кусокъ сливочнаго масла. Къ этому супу подаются какіе-нибудь пирожки. (Подробн. приготовленія и объясненія о супахъ-пюре см. общ. статью о супахъ-пюре—пюре изъ овощей).

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ готовятся супы-пюре изъ рѣпы, моркови, брюквы, тыквы и другихъ овощей. Разница заключается только въ томъ, что коренья передъ тушеніемъ очищаются отъ кожицы, при чемъ съ рѣпы слѣдуетъ, въ виду ея горечи, срѣзать довольно толстый слой кожи и обланжирить. Часть кореньевъ, назначенная на гарниръ, вырѣзается въ видѣ звѣздочекъ или палочекъ.

Пирожки изъ слоенаго тѣста. Приготовить слоеное тѣсто (см. общ. статью о тѣстѣ). Когда оно будетъ раскатано шесть разъ, принести тѣсто съ холода и раскатать послѣдній, седьмой разъ, уже такой толщины, какая требуется для пирожковъ, затѣмъ вырѣзать выемкой кружки, на каждый кружокъ положить по 1 чайн. ложкѣ приготовленнаго заранѣе и остуженнаго фарша и дѣлать пирожки. Фаршъ приготовляется изъ сырого мяса и вареныхъ яицъ. Конечно, по желанію пирожки можно начинять и не мясомъ, а какимъ-либо другимъ фаршемъ, напримѣръ: курицы и др. Когда всѣ пирожки готовы, то смазать ихъ яйцомъ, сложить на листъ, смоченный холодной водой, и поставить въ очень жаркую духовую печь. Держать въ печкѣ до тѣхъ поръ.

пока пирожки зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа; тогда переложить ихъ на блюдо или тарелку, покрытую салфеткой, и подавать къ супу. Фаршъ приготовляется такъ: взявъ

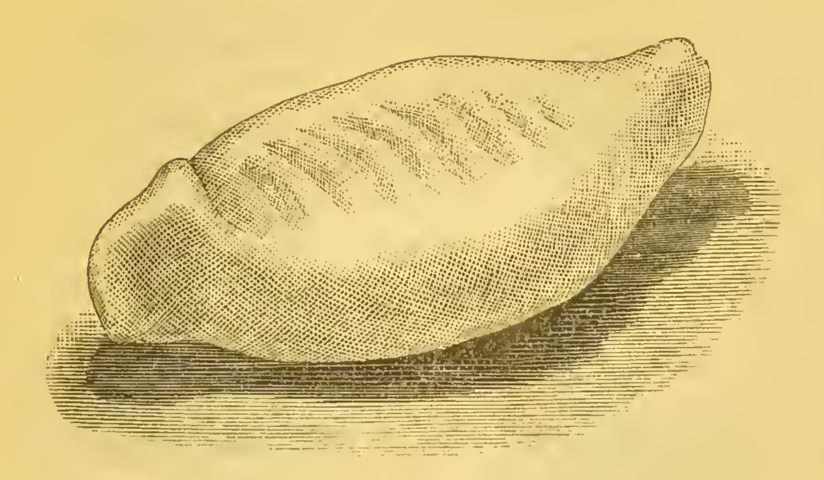


Рис. 1. Форма сырого слоенаго пирожка.

мякоть сырого мяса (кострецъ, ссѣкъ, огузокъ, толстый филей, вырѣзка), мелко изрубить его или смолоть въ мясорубкѣ, затѣмъ поджарить на маслѣ мелко рубленый лукъ, когда послѣднiй начнетъ румяниться, то прибавить къ нему изрубленное мясо и, по-

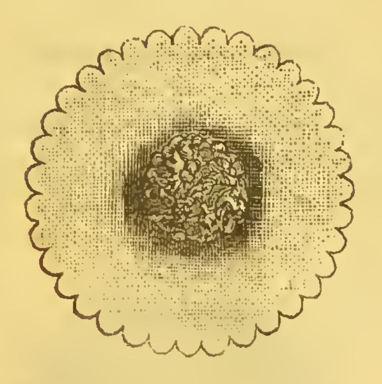


Рис. 2. Начало приготовленiя слоенаго пирожка розаномъ.

ставивъ сковороду на сильный огонь, быстро изжарить, чтобы мясо не дало соку, такъ какъ тогда не будетъ сочное и получитъ некрасивый сѣрый цвѣтъ. Изжаривъ мясо, прибавить къ нему немного бульону, чтобы фаршъ былъ сочный, положить соли и перцу по вкусу, остудить, порубить еще немного, потомъ

смѣшать съ яйцами, свареными въ крутую и изрубленными, и тогда уже начинять пирожки. Здѣсь помѣщены рисунки слое-

Рис. 3. Защипка слоенаго пирожка розаномъ.

Рис. 4. Защипка пирожка розаномъ.

ныхъ пирожковъ: рис. 1 представляетъ форму сырого слоенаго пирожка; рис. 2—начало приготовленія слоенаго пирожка «розаномъ»; рис. 3 и 4—защипка слоенаго пирожка «розаномъ».

Котлеты рубленыя.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество мяса, зачистить отъ жилъ и костей, обмыть, нарѣзать небольшими кусочками и мелко изрубить въ деревянной чашкѣ вмѣстѣ съ по-

Разрѣзъ котлеты, сдѣланной правильно.

чечнымъ жиромъ и бѣлымъ хлѣбомъ, смоченнымъ въ молокѣ (вмѣсто того, чтобы рубить, можно смолоть въ мясорубкѣ). Къ изрубленному мясу прибавить мелко колотаго чистаго льда или

просто холодной воды, столько, чтобы оно стало сочнымъ, положить по вкусу соли, перцу и поджареннаго на маслѣ изрубленнаго луку и все тщательно промѣшать, чтобы образовалась гладкая однородная масса. Послѣ того смочить столъ холодной водой, раздѣлить на немъ изрубленное мясо на порціи и придать каждой изъ нихъ ножомъ форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь, такимъ образомъ, чтобы въ срединѣ оставалось пустое пространство. Эта полость служитъ для скопленія соковъ, выдѣляющихся во время жаренія изъ внутреннихъ стѣнокъ. Придавъ затѣмъ соотвѣтствующую котлетамъ продолговатую форму (котлета должна имѣть форму куринаго филея), запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и за $^1/_4$ часа до подачи поджарить на отколерованномъ маслѣ до готовности.

Гарниры и соусы подаются къ котлетамъ самые разнообразные; бо́льшею частью изъ овощей и зелени, а вмѣсто соуса — собственный сокъ или же соусъ «сметана».

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для котлетъ можно брать мясо перваго сорта, какъ-то: кострецъ, толстый филей, ссѣкъ, а также мясо второго сорта, т.-е. лопатку и толстый край. Въ виду того, что мясо для котлетъ совершенно измельчивается, т.-е. превращается въ фаршъ, то при этомъ условіи степень твердости или мягкости мяса не имѣетъ существеннаго значенія; въ видахъ экономіи, для котлетъ можно брать мясо не 1-го сорта, но только чтобы было, по возможности, меньше костей и сухожилій, такъ какъ онѣ отбрасываются. Когда мясо мелется въ мясорубкѣ, то его не нужно отдѣлять отъ сухожилій, потому что мясорубка сама отдѣляетъ отъ жилъ; если же мясо рубится въ чашкѣ, то его предварительно нужно отдѣлить отъ жилъ, чтобы потомъ онѣ не попадались въ изрубленномъ мясѣ.

Почечный жиръ. Почечный жиръ необходимо предварительно зачистить т.-е. снять съ него пленки, чтобы послѣднія не попадали въ котлеты. Въ котлеты прибавляется почечный жиръ для того, чтобы послѣднія были сочны и нѣжны. Не слѣдуетъ также жиръ замѣнять масломъ, если котлеты приготовляются для здоровыхъ субъектовъ, потому что волокна говядины на-

столько грубы, что не соединяются съ масломъ и оно при жареніи вытекаетъ вонъ. Если мясо мелютъ въ машинкѣ, то слѣдуетъ жиръ начинать молоть одновременно съ мясомъ, а не прибавлять послѣ, потому что тогда онъ плохо соединяется съ нимъ и мясо не получаетъ должной сочности. Передъ приготовленіемъ почечный жиръ нужно тщательно промыть или еще лучше вымочить въ холодной водѣ со льдомъ, чтобы онъ не имѣлъ никакого привкуса и запаха, который передается потомъ котлетамъ и онѣ получаютъ дурной (затхлый) запахъ.

Клейкость. Необходимая клейкость, препятствующая котлетамъ при жареніи развалиться и потерять форму, достигается: 1) тщательнымъ измельченіемъ мяса (если мясо мелется въ мясорубкѣ, то его слѣдуетъ пропустить не менѣе двухъ разъ); 2) продѣлываніемъ мяса, т.-е. тщательнымъ промѣшиваніемъ. Многіе совершенно ошибочно думаютъ, что для связи изрубленнаго сырого мяса нужно прибавлять яйца; напротивъ, отъ прибавленія ихъ котлеты становятся жесткими, такъ какъ яичный бѣлокъ, быстро свертываясь уже въ самомъ началѣ жаренія, раздѣляетъ и стягиваетъ частицы мяса и тѣмъ самымъ способствуетъ вытеканію изъ него сока, а, слѣдовательно, высушиванію котлетъ.

Бѣлый хлѣбъ. Мякоть бѣлаго хлѣба, смоченная въ молокѣ или бульонѣ, прибавляется къ котлетамъ для сохраненія въ нихъ при жареніи мясного сока. Объяснить это можно такъ: въ измельченномъ мясѣ связь волоконъ нарушается, а потому при жареніи оно не можетъ удерживать въ себѣ сокъ какъ мясо, приготовляемое цѣльнымъ кускомъ; въ виду этого и прибавляется бѣлый хлѣбъ, который удерживаетъ этотъ сокъ и, такимъ образомъ, мясо сохраняетъ сочность. Необходимо придерживаться опредѣленной пропорціи прибавляемаго бѣлаго хлѣба, иначе котлеты могутъ лопаться и разсыпаться (на $2^1/_2$ ф. мяса совершенно достаточно $^1/_3$ булки въ 3 к.). Слѣдуетъ брать черствую, вечернюю булку и ни въ какомъ случаѣ не класть только-что испеченый, горячій бѣлый хлѣбъ, отъ котораго котлеты получаютъ кисловатый вкусъ.

Ледъ и холодная вода. Мелко истолченный ледъ или просто холодная вода, прибавляемая къ котлетамъ, имѣетъ двоякое значеніе: 1) вода придаетъ мясу сочность и 2) при жареніи она

идетъ на усыханіе. Безъ прибавленія воды на усыханіе пойдетъ часть сока, отчего котлеты станутъ сухими, жесткими; не слѣдуетъ, однако, вливать большое количество воды, иначе приготовленная масса станетъ жидкой и котлеты при жареніи могутъ развалиться. Какъ воду, такъ и ледъ необходимо прибавлять въ мясной фаршъ постепенно, а не вливать сразу, такъ какъ отъ этого жиръ быстро застываетъ и въ фаршѣ образуются бѣлые комки, которые трудно удалить и фаршъ получаетъ некрасивый цвѣтъ.

Лукъ. Лукъ въ котлеты слѣдуетъ класть спассерованнымъ, т.-е. прожареннымъ на маслѣ. Прибавленіе же сырого луку, кромѣ дурного вкуса, придаетъ котлетѣ непріятный запахъ.

Дѣленіе изрубленнаго мяса на порціи. Прежде чѣмъ приступить къ раздѣлыванію котлетъ, необходимо раздѣлить изрубленное мясо на равныя порціи, иначе онѣ не могутъ одновременно изжариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрѣе большихъ. Вообще же слѣдуетъ избѣгать дѣлать очень маленькія, тонкія котлеты, такъ какъ при жареніи онѣ высыхаютъ и становятся жесткими. Котлета должна быть толщины около пальца.

Раздѣлываніе котлетъ. Раздѣлываніе котлетъ вышеуказаннымъ способомъ, т.-е. съ оставленіемъ полости внутри, имѣетъ то преимущество передъ обыкновеннымъ способомъ раздѣлыванія (т.-е. когда ихъ валяютъ прямо въ рукахъ), что при жареніи сокъ котлетъ не разрываетъ ихъ, но собирается весь въ этой полости и, оставаясь въ ней, придаетъ котлетамъ сочность; чтобы убѣдиться въ этомъ, стоитъ только-что изжареную котлету надавить ножомъ и сокъ брызнетъ изъ нея фонтаномъ.

Для того, чтобы мясо не приставало къ столу или доскѣ, на которыхъ раздѣлываются котлеты, нужно смачивать столъ водой.

Панировка котлетъ. Чтобы сухари держались на котлетахъ, послѣднія предварительно смазываются яйцомъ посредствомъ кисточки, такъ какъ такой способъ наиболѣе опрятенъ. Панировка необходима для приданія котлетамъ болѣе красиваго вида.

Жареніе. Котлеты слѣдуетъ класть на сковороду для жаренія той стороной, которая загнута внутрь, иначе онѣ могутъ открыться и потерять форму. Жарить котлеты на сильномъ огнѣ

не слѣдуетъ; онѣ должны быть вполнѣ прожарены, безъ крови, сильный же огонь ихъ только подрумянитъ снаружи, а внутри могутъ остаться сырыми.

Готовность. О готовности котлетъ можно судить по затвердѣлой наружной корочкѣ, но чтобы вполнѣ убѣдиться въ готовности, слѣдуетъ надавить ихъ ножомъ: если котлеты даютъ кровяной сокъ, то значитъ онѣ еще недожарены; готовыя котлеты даютъ бѣлый сокъ.

Всѣ эти объясненія и указанія одинаково примѣнимы къ приготовленію: 1) обыкновенныхъ битковъ, 2) битковъ по-казацки и 3) литовскихъ зразъ и фаршированнаго рулета.

Примѣчаніе о биткахъ. Обыкновенные битки отличаются отъ котлетъ своей круглой формой и притомъ дѣлаются немного жирнѣе, а именно на каждый фунтъ мяса берется не $^1/_4$ ф., а $^3/_8$ ф. или даже $^1/_2$ ф. жиру. Кромѣ того, послѣ жаренія битки тушатся въ сметанномъ соусѣ въ продолженіе 10—15 м., чтобы пропитались сметаной.

Примѣчаніе о литовскихъ зразахъ. Литовскія зразы имѣютъ форму въ родѣ котлетъ, но только фаршируются внутри разсыпчатой манной кашей съ лукомъ или бѣлымъ хлѣбомъ, и послѣ жаренія, какъ и битки, тушатся въ сметанномъ соусѣ.

Примѣчаніе о котлетахъ и биткахъ изъ телятины. Точно такъ же, съ соблюденіемъ той же пропорціи продуктовъ, приготовляются рубленыя котлеты и битки изъ телятины, но если хотятъ ихъ сдѣлать болѣе нѣжными, то вмѣсто телячьяго жиру на каждый фунтъ мякоти телятины кладутъ $^1/_4$ ф. масла кускомъ, а вмѣсто льду или воды прибавляютъ молоко или сливки.

Котлеты для больныхъ, страдающихъ болѣзней кишекъ или желудка, необходимо дѣлать безъ почечнаго жира, который замѣняется хорошимъ сливочнымъ масломъ (на 1 ф. мякоти мяса $^1/_4$ ф. масла).

Пюре изъ картофеля.

Очистить отъ кожицы сырой картофель и сварить его до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ слить послѣдній, просушить картофель отъ воды и протереть очень быстро, пока горячій

(остывшій картофель плохо протирается, прилипая къ ситу, и потому пюре получаетъ некрасивый сѣрый цвѣтъ); лучше всего продавить прессомъ. Потомъ сложить въ кастрюлю, выбить съ кускомъ масла и начать прибавлять понемногу горячее молоко, продолжая взбивать до тѣхъ поръ, пока не получитъ надлежащей густоты, т.-е. чтобы держался на лопаточкѣ.

Пломбиръ.

Правила приготовленія. Приготовить сначала сливочное мороженое (см обѣдъ № 1), только съ удвоенной пропорціей сахара (на $^1/_2$ б. молока $^3/_8$ ф. сахару, а на мороженое то же количество сахара идетъ на 1 б. молока) и заморозить его до половины готовности, т.-е. до такой степени, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы, тогда положить въ него цукаты, нарѣзанные кубиками, вспрыснувъ ихъ предварительно ромомъ и перемѣшать хорошенько. Затѣмъ взбить на льду густыя сливки до такой степени, чтобы вѣничекъ стоялъ въ нихъ, всыпать въ взбитыя сливки $^1/_2$ столов. ложки сахарной пудры и тогда соединить эти сливки съ мороженымъ, т.-е. прибавить сливки въ мороженое и размѣшать хорошенько лопаточкой, чтобы мороженое соединилось со сливками, и заморозить до полной готовности (не вертѣть) въ той же мороженицѣ, вынувъ лопаточку, если таковая имѣется, или же переложить въ форму для парфе (парфейный колпакъ).

Когда пломбиръ совершенно замерзнетъ (правила о замораживаніи см. общ. статья о сладкихъ блюдахъ), то выложить его на блюдо. на салфетку, такъ же, какъ и парфе, обложивъ кругомъ ломтиками бисквита. Если нѣтъ формы для пломбира, то его можно, такъ же какъ и мороженое, подавать по порціямъ, вынимая каждую порцію горячей ложкой на блюдечко.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе пломбира отъ мороженаго. Пломбиръ отличается отъ мороженаго тѣмъ, что для него сахару идетъ вдвое больше, чѣмъ на мороженое, при томъ же количествѣ желтковъ и молока; во-вторыхъ, идутъ цукаты и, въ-третьихъ, — взбитыя

сливки. Готовый пломбиръ въ разрѣзѣ долженъ колоться на слои, а не представлять собою гладкую, маслянистую массу, какъ мороженое. Поэтому послѣ прибавки взбитыхъ сливокъ пломбиръ не должно вертѣть, а прямо засыпать форму льдомъ съ солью.

Сахаръ. Сахару въ пломбиръ кладется больше, потому что, кромѣ молока, въ пломбиръ идутъ еще густыя сливки, тогда какъ въ мороженое идетъ только одно молоко или однѣ сливки.

Это лишнее количество сахару, т.-е. $^3/_8$ фунта, нужно класть въ провариваемое мороженое, а не въ взбитыя сливки, потому что послѣднія могутъ опасть, т.-е. потерять свою воздушность, и сдѣлаются жидкими.

Въ взбитыя сливки сахару кладется всего только $^1/_2$ столовой ложки для того, чтобы въ пломбирѣ не попадались потомъ кусочки льда.

Густыя сливки. На пломбиръ слѣдуетъ брать непремѣнно густыя сливки, такъ какъ ординарныя не собьются. Кромѣ того, сливки должны быть настолько взбиты, чтобы не имѣли на днѣ жидкости. Если таковая окажется, то нужно откинуть сливки на сито и дать стечь жидкости и тогда уже класть въ мороженое. Если въ мороженое положены плохо взбитыя сливки, то пломбиръ можетъ плохо замерзнуть.

Цукаты. Цукаты слѣдуетъ всегда вспрыснуть ромомъ или обланжирить для того, чтобы они не засахарились въ пломбирѣ.

Сливочный пломбиръ можетъ, такъ же, какъ и сливочное мороженое, служить основой многихъ пломбировъ. Названіе зависитъ отъ того продукта, который кладется для вкуса.

Примѣчаніе о формѣ. Если пломбиръ приготовляется въ американской мороженицѣ, то послѣ прибавленія взбитыхъ сливокъ лопатку нужно вынуть и вообще послѣ прибавки сливокъ уже не вертѣть его, а прямо засыпать форму льдомъ съ солью не менѣе какъ на 2 часа.

Обѣдъ № 5.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Борщъ малороссійскій, ватрушки изъ сдобнаго тѣста.
2) Отварная курица съ рисомъ подъ бѣлымъ соусомъ.
3) Желе малиновое.

Борщъ малороссійскій.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Свеклы—$1^1/_4$ ф.
Капусты свѣж.—$^5/_8$ ф.
Муки—2 стол. ложки.
Масла столов.—$^1/_4$ ф.
Уксусу, Соли, перцу, Лавр. листу — по вкусу.
Воды—8—10 глуб. тар.
Помидоровъ—5 или 10 шт. или $^1/_4$ ф. томату-пюре.
Ветчины косточку—$^1/_2$ ф.
Шпеку свин.—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^3/_8$ ф. или 5 стол. лож.

Ватрушки къ борщу.

Для тѣста.

Муки—$^1/_2$ ф.
Масла столов.—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_8$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Соли, сахару—по 1 ч. ложки.

Для фарша.

Творогу—1 ф.
Желтковъ—3 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Соли и сахару—по вкусу.
Муки—1 чайн. ложку.

Отварная курица съ рисомъ.

Курицы—2 шт. на 6 чел.
Рису—$^5/_8$ ф.
Масла—стол. $^1/_4$ ф.
Соли—по вкусу.

Для соуса.

Муки—$^1/_8$ ф.
Масла стол.—$^1/_8$ ф.
Бульону—2 стак.
Сливокъ—$^1/_2$ стакана.

Желе малиновое.

Малин. пюре или варен.—$^1/_2$ ф. или $1^1/_2$ ф. ягодъ.
Сахару—отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ ф.
Воды—1 бут.
Желатину—12 листовъ.
Лимон. соку—по вкусу.
Фильтр. бумаги—$^1/_4$ листа.
Кармину для цвѣта.

Малороссійскій борщъ, какъ его принято приготовлять въ Петербургѣ.

Правила приготовленія. Разрубивъ мясо грудинку на порціонные куски такъ, чтобы каждый кусокъ былъ съ косточкой, поставить вариться бѣлый бульонъ. Послѣ снятія пѣны прибавить соль, букетъ и заняться приготовленіемъ заправочныхъ продуктовъ. Спассеровавъ въ отдѣльной глубокой посудѣ на отколерованномъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ, прибавить

къ нему свеклу, нарѣзанную въ видѣ тонкихъ небольшихъ полосокъ; если масла въ спассерованномъ лукѣ окажется слишкомъ мало, то слѣдуетъ прибавить еще кусочекъ. Давъ свеклѣ немного спассероваться (не закрывать посуду крышкой), прибавить къ ней коренья (рѣпа, морковь и сельдерей), нарѣзанные такой же формы, какъ и свекла, и прибавить 2 суповыя ложки бульона. Когда коренья прожарятся до полной готовности, прибавить ошпаренную и тонко нашинкованную свѣжую капусту, и когда послѣдняя нѣсколько спассеруется, всыпать пшеничную муку (замѣняющую отдѣльно приготовленную пассеровку), затѣмъ прожарить еще немного. За 1 или $1^1/_2$ часа до подачи къ столу, когда всѣ заправочные продукты дойдутъ до полной готовности, процѣдить въ нихъ бульонъ, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже въ супъ и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщъ на медленномъ огнѣ. Въ это же время слѣдуетъ прибавить въ борщъ обланжиренную косточку ветчины, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и лавроваго листа. За $^1/_2$ часа до обѣда опустить туда же нарѣзанные ломтиками помидоры. За 10 минутъ до подачи къ столу, можно опустить въ борщъ отдѣльно отваренные бѣлые бобы фасоль, затѣмъ, снявъ весь лишній жиръ, заправить борщъ изрубленнымъ свинымъ шпекомъ и сметаной.

Передъ самой подачей на столъ вливаютъ въ борщъ подкраску, вскипяченную съ уксусомъ, которая приготовляется такъ: натеревъ на теркѣ очищенную отъ кожицы красную, сырую свеклу, залить ее легкимъ столовымъ уксусомъ или бульономъ, кто не любитъ уксуса, дать настояться 15—20 минутъ, чтобы уксусъ вытянулъ краску, затѣмъ поставить кастрюлю съ подкраской на плиту и, не закрывая крышкой, вскипятить нѣсколько разъ, потомъ процѣдить черезъ сито и полученный отваръ вылить въ борщъ.

За полчаса до подачи на столъ можно еще прибавить въ борщъ зажаренную и разрѣзанную на порціонные куски утку, которая придаетъ борщу очень пріятный вкусъ. Также можно прибавить ломтики очищенныхъ яблокъ и отваренный картофель, нарѣзанный чесночкомъ. Картофель прибавляется передъ подачею, потому что, положенный заранѣе, можетъ развариться и потерять форму.

Малороссійскій борщъ, какъ его варятъ въ Малороссіи.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ на 5 чел.

Гуся или утку—1 шт.
Мяса грудины—$1^1/_2$ ф. или баранины, или свинины.
Бураковъ квашеныхъ—$1^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^1/_2$ ф.
Луку—1 шт.
Помидоровъ свѣжихъ—15 шт.
Суровца—по вкусу.
Свиной копченой грудинки—$^5/_8$ ф.
Шпеку свиного—$^1/_2$ ф.
Пшена—3 столовой ложки.
Соли—по вкусу.
Воды для бульона 6 или 8 тар.

Правила приготовленія. Сложить въ горшокъ или кастрюлю: нарѣзанны порціонные куски сырого мяса говядины или баранины, кусокъ копченаго гуся, копченую свиную грудинку квашеные бураки (свекла) вмѣстѣ съ сокомъ (квасомъ), очищенные и нарѣзанные ломтями бѣлые коренья (сельдерей, порей, петрушка), очищенный, нарѣзанный сырой лукъ и, наконецъ, свѣжіе помидоры, очищенные отъ зернышекъ; все это залить холодной водой, прибавить по вкусу суровцу, закрыть крышкой и поставить въ русскую или духовую печь. Когда появится пѣна, то снять ее, посолить и варить борщъ 3—$4^1/_2$ часа. Передъ подачей заправить толченымъ пшеномъ со свинымъ шпекомъ, но предварительно пшено нужно ошпарить кипяткомъ, потомъ сложить въ ступку, положить туда свиного шпеку (малороссійскаго сала) и все хорошенько протолочь; передъ подачей къ столу положить эту заправку въ борщъ и вскипятить одинъ разъ; можно еще прибавить сметаны и тертаго чесноку.

Объясненія и примѣчанія къ обоимъ способамъ приготовленія.

Приготовленіе суровца. Выпарить обыкновенную кадку (какъ это указано въ общей статьѣ о птицѣ и дичи, въ параграфѣ «Маринованіе»). Когда кадка приготовлена, положить въ нее шпеничныхъ отрубей не менѣе 10 фун. (если меньше, то получится очень малое количество суровца), залить ихъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты, накрыть кадку

крышкой и поставить ее въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока отруби осядутъ на дно, а сокъ поднимется кверху, что можетъ произойти дня черезъ 3 или 4; сцѣдить этотъ сокъ (квасъ), не давая стоять дольше съ отрубями, иначе онъ прогоркнетъ, и употреблять для борща. Въ виду того, что суровецъ имѣетъ рѣзкій кислый вкусъ, въ особенности если онъ давняго приготовленія, то при прибавкѣ его въ борщъ всегда нужно руководствоваться вкусомъ.

Приготовленіе квашеныхъ бураковъ. Взять хорошіе красные бураки (свеклу), очистить ихъ отъ кожи, нарѣзать тонкими ломтиками, залить кипяченой водой въ такомъ количествѣ, чтобы были вполнѣ ею покрыты, закрыть и поставить въ погребѣ на 2 недѣли. Если желаютъ приготовить свекольный квасъ болѣе скорымъ способомъ, то очищенную сырую свеклу нужно натереть на теркѣ, залить кипяченой водой и поставить въ теплое мѣсто; такой квасъ поспѣваетъ черезъ 3—4 дня.

Свекольный квасъ. Если свекольный квасъ приготовленъ изъ тертой свеклы, то въ борщъ кладется отдѣльно испеченая и очищенная свекла, нарѣзанная ломтиками, и только свекольный процѣженный квасъ, тертая же свекла не кладется.

Мясо. Для борща необходимо брать грудинку, какъ сортъ мяса, наиболѣе отвѣчающій требованіямъ хорошаго борща. Борщъ долженъ быть: 1) наваристъ, 2) жиренъ и 3) содержать хорошую порцію супового мяса. Грудинка заключаетъ въ себѣ губчатыя кости съ большимъ количествомъ краснаго мозга, дающаго хорошій навар. Какъ всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку слѣдуетъ разрубить на небольшіе куски; кромѣ того, слѣдуетъ наблюдать это правило въ данномъ случаѣ для того, чтобы кости грудинки были обнажены, черезъ что сокъ ихъ могъ бы перейти въ наваръ.

Свекла. Для малороссійскаго борща нужно пассеровать свеклу на брезѣ или на маслѣ, а не отваривать въ водѣ, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ она теряетъ цвѣтъ и отдаетъ часть своего вкуса водѣ; въ спассерованномъ видѣ она сохраняетъ и цвѣтъ и вкусъ. Для сохраненія цвѣта свеклу надо пассеровать въ открытой посудѣ.

Ветчина. Косточку копченой ветчины, прибавляемую къ малороссійскому борщу, необходимо предварительно обланжирить

для того, чтобы легче было счистить съ нея покрывающую ее копоть. Ветчину можно разрѣзать на порціонные куски передъ варкой, но можно это сдѣлать и передъ самой подачей борща на столъ.

Помидоры. Помидоры составляютъ необходимую принадлежность малороссійскаго борща. Изъ нихъ необходимо предварительно вынуть зернышки, иначе послѣднія придадутъ борщу горькій вкусъ. Помидоры слѣдуетъ опускать въ борщъ по крайней мѣрѣ за $^1/_2$ часа до подачи къ столу, иначе они не успѣютъ развариться и передать своего вкуса борщу. За неимѣніемъ свѣжихъ помидоровъ, можно класть пюре томатовъ консервы. Когда въ борщъ положено много помидоровъ, то его не нужно заправлять уксусомъ, потому что помидоры придаютъ борщу пріятный кисловатый привкусъ.

Свиной шпекъ. Для заправки слѣдуетъ мелко изрубить свиной шпекъ ножомъ на доскѣ, затѣмъ, смѣшавъ его въ чашкѣ съ хорошей сметаной; развести немного борщемъ. Вливъ заправку въ борщъ, слѣдуетъ прокипятить его. Свиной шпекъ, такъ же какъ и свѣжіе помидоры, составляетъ необходимую принадлежность малороссійскаго борща, какимъ бы способомъ его ни готовили, великорусскимъ или чисто малороссійскимъ. Шпекъ берется свѣжій или соленый, но только не копченый.

Подкраска. Въ виду того, что свекла варится въ борщѣ долгое время (иначе она не передастъ своего вкуса) и оттого теряетъ свой цвѣтъ, передъ подачей къ столу борщъ необходимо подкрасить.

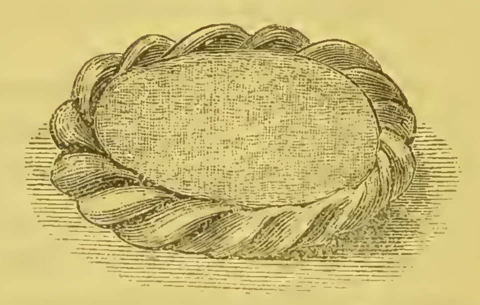
Варить подкраску слѣдуетъ въ эмальированной или какой-нибудь другой нелуженой посудѣ; отъ луженой посуды наваръ получаетъ синеватый цвѣтъ и, кромѣ того, измѣняетъ свой вкусъ. Подкраску необходимо процѣдить, чтобы въ борщъ не попала протертая свекла; уксусъ всегда слѣдуетъ прибавлять въ приготовленное кушанье въ прокипяченомъ видѣ, иначе, т.-е. въ сыромъ видѣ, онъ придаетъ непріятный вкусъ. Въ борщъ уксусъ прибавляется послѣ того, когда въ немъ сварились уже всѣ продукты, потому что уксусъ останавливаетъ варку; если его прибавить въ то время, когда еще заправочные продукты не прожарены до полной готовности, то всѣ они и останутся твердыми. Удобнѣе всего вливать уксусъ не въ борщъ, а въ подкраску; а съ борщемъ соединяютъ его передъ самой подачей къ столу.

Послѣ добавленія подкраски борщъ не слѣдуетъ кипятить, такъ какъ тогда онъ снова потеряетъ цвѣтъ.

Многіе подкрашиваютъ борщъ сырой натертой свеклой, но этого дѣлать не слѣдуетъ, такъ какъ сырая свекла передаетъ борщу вкусъ сырости. Если помидоровъ положено много, то они даютъ собственную кислоту и подкраску можно приготовлять безъ уксуса, на бульонѣ.

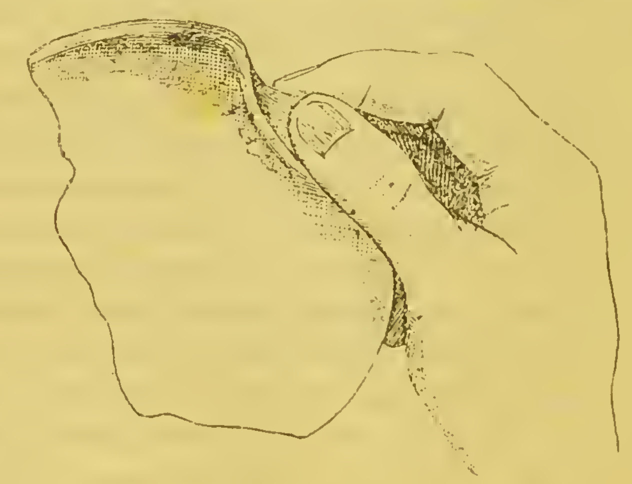
Ватрушки изъ сдобнаго тѣста.

Правила приготовленія. Приготовить сдобное, разсыпчатое тѣсто на сметанѣ (см. отд. тѣста № 5), раскатать его довольно



Общій видъ защипанной ватрушки.
(Ватрушка изображена начиненной творогомъ).

тонко, вырѣзать кружки стаканомъ или пирожной выемкой,



Первый пріемъ защипыванія ватрушки.

положить на средину творогъ, разравнять его, потомъ защипать края, оставивъ средину открытой, смазать яйцомъ, наколоть

средину вилкой, чтобы дно не проваливалось, сложить на листъ, посыпанный мукой, и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда

Дальнѣйшій ходъ защипки ватрушки.

ватрушки зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа, то готовы.

Приготовленіе творогу.

Творогъ положить подъ прессъ, когда сыворотка стечетъ, то протереть творогъ черезъ сито и прибавить въ него желтки, растертые съ масломъ, размѣшать и прибавить по вкусу соли, щепотку сахару и немного муки, чтобы творогъ въ печкѣ не вздувался пузыремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Творогъ необходимо отсушить, иначе фаршъ будетъ жидкій; можно прибавлять сметану, если творогъ не особенно кислый. Въ творогъ кладутся только одни желтки, потому что отъ бѣлковъ фаршъ становится твердымъ.

Отварная курица подъ бѣлымъ соусомъ

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ, промывъ и заправивъ курицу, какъ указано въ общихъ правилахъ при-

готовленія птицы, опустить ее въ горячій бульонъ послѣ снятія съ послѣдняго пѣны или въ соленый кипятокъ и варить какъ бефъ-були на краю плиты, подъ крышкою $1^1/_4$ или $1^1/_2$ часа, пока станетъ мягкой. Затѣмъ опустить минутъ на 5—10 въ холодную соленую воду, послѣ чего вынуть, снять нитки, разрубить на 5 частей, согрѣть въ соусѣ, на пару, переложить на блюдо, придавъ натуральную форму, обложить разсыпчатымъ рисомъ и залить густымъ соусомъ, такъ, чтобы курицы совсѣмъ не было видно и чтобъ соусъ не касался риса.

Объясненія и примѣчанія.

Точно такъ же готовятся цыплята подъ бѣлымъ соусомъ, но, конечно, ихъ нужно варить меньше, чѣмъ курицу.

Соленая холодная вода. Отварная курица опускается послѣ варки въ холодную соленую воду для того, чтобы кожа ея, сохранила свой бѣлый цвѣтъ, иначе она потемнѣетъ. Для этого блюда курицу потрошатъ первымъ способомъ который указанъ на стр. 47.

Разсыпчатый рисъ.

Правила приготовленія. Взявъ *каролинскій* рисъ, промыть его, перемѣняя нѣсколько разъ воду, пока не будетъ совершенно чистая; тогда обланжирить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, слить эту воду, залить рисъ мяснымъ или куринымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы рисъ только былъ покрытъ имъ, положить кусокъ масла, соли и. по желанію, душистаго толченаго перцу, зарыть въ средину сырую, очищенную луковицу, закрыть крышкой, поставить въ духовой шкафъ на пару и тушить до мягкости. Черезъ 30—40 минутъ, когда рисъ будетъ мягкій и разсыпчатый, вынуть изъ него лукъ и употреблять по назначенію.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ риса. Для полученія разсыпчатаго риса нужно брать высшій сортъ его—каролинскій.

Промывка и обланжириваніе. Рисъ промывается очень тщательно въ холодной водѣ и затѣмъ обланжиривается, чтобы удалить съ него всю пыль; въ противномъ случаѣ онъ получитъ мучной привкусъ.

Варка. Для полученія разсыпчатаго и вкуснаго риса, его нужно варить въ маломъ количествѣ бульона съ прибавленіемъ масла, какъ и всякую разсыпчатую кашу.

Чтобы рисъ не пригоралъ ко дну кастрюли, нужно варить его на пару.

Готовый, сваренный рисъ никогда не слѣдуетъ обливать холодной водой, отъ этого онъ получаетъ вкусъ сырости.

Не слѣдуетъ также отваривать рисъ въ большомъ количествѣ кипятку, онъ тоже не получаетъ надлежащаго вкуса.

Во время варки рисъ нужно мѣшать вилкой, а не ложкой, чтобы не мять зерна.

Бѣлый соусъ.

Приготовить горячую пассеровку изъ французской муки, развести ее куринымъ или телячьимъ бульономъ, прибавить ординарныхъ сливокъ, высадить соусъ до густоты сметаны, процѣдить черезъ кисею или частое сито и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной телячьей грудинкѣ, отварной курицѣ, а также служитъ основой многихъ французскихъ соусовъ, въ особенности въ томъ случаѣ, когда подъ рукой нѣтъ крѣпкаго консоме. Если этотъ соусъ заправить льезономъ изъ желтковъ и масла и прибавить припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружками, то получится соусъ сюпремъ.

Желе изъ ягодъ.

Правила приготовленія. Сначала приготовить сиропъ изъ сахара и воды такъ: залить сахаръ водой сварить клейкій сиропъ, т.-е. кипятить до такой степени, чтобы сиропъ, взятый на ложечку, покрывалъ ее легкимъ налетомъ, перелить его въ каменную чашку, положить туда же тонко шинкованной лимонной цедры, прибавить отмоченный въ холодной водѣ и отжатый желатинъ. Когда послѣдній распустится, положить въ

сиропъ ягодное пюре-консервы, или пюре изъ свѣжихъ ягодъ, или сокъ изъ свѣжихъ ягодъ, прибавить по вкусу лимоннаго соку и процѣдить черезъ рѣдкую салфетку или кисею. Затѣмъ приготовить фильтровальную бумагу слѣдующимъ образомъ: порвавъ ее на мелкіе кусочки, сложить ихъ въ кастрюлю, залить кипяткомъ, поставить на плиту и взбивать все время вѣничкомъ, пока бумага обратится въ мелкіе хлопья, тогда откинуть ее на сито, облить холодной водой, отжать, опять разорвать бумагу на мелкіе кусочки и опустить въ желе, которое поставить на плиту и подогрѣть до пара, взбивая вѣничкомъ, чтобы бумага распустилась и соединилась съ желе. Когда оно будетъ горячее, то процѣдить его одинъ или два раза черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, такъ же какъ и для процѣживанія бульона, остудить немного, вылить въ форму и застудить на холодѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Основной способъ приготовленія. Изложенныя правила могутъ служить руководствомъ не только для приготовленія желе изъ ягодъ, но и для желе изъ фруктовъ, изъ фруктовыхъ соковъ, вина, а также изъ различныхъ заготовокъ пюре.

Консервы-пюре и сиропы. Зимою, когда ягодъ нельзя достать, очень хорошо употреблять на желе заготовку различныхъ пюре или сироповъ; какъ-то: малиноваго, земляничнаго, вишневаго, черносмородиннаго и другихъ.

Пюре изъ свѣжихъ ягодъ. Если желе приготовляется изъ пюре, полученнаго изъ свѣжихъ ягодъ, или изъ пюре заготовки, въ которое не положено сахару, то на 5 персонъ необходимо брать не менѣе $^3/_4$ фунта сахару. Если же желе приготовляется изъ пюре, заготовленнаго въ прокъ съ сахаромъ, или изъ варенья, то на 5 персонъ можно положить $^1/_4$—$^3/_8$ ф. сахару, смотря по сладости пюре или варенья.

Сиропъ сахарный. Сиропъ, поставленный на плиту, необходимо кипятить долго для того, чтобы онъ пріобрѣлъ нѣкоторую клейкость. Если сахарный сиропъ сваренъ до надлежащей густоты, то готовое желе хорошо держится на блюдѣ, не расползается даже и въ томъ случаѣ, если желатину положено *менѣе*

указанной пропорціи. Если приготовляется такое желе, въ составъ котораго входитъ жидкій ягодный или фруктовый сокъ (вишневый, клюквенный и др.) или вино, то количество воды для сиропа нужно уменьшать настолько, сколька взято соку, напр., если соку взято, 1/2 стак., то и воды берется 1 1/2, а не 3 стак., всего на 5 перс. полагается 1 б. или 3 стак. жидкости.

Пропорція желатина. На каждый стаканъ сиропа слѣдуетъ класть не болѣе 4—5-ти листовъ желатина, т.-е. на 3 стакана, или 1 б. готоваго сиропа не менѣе 12-ти листовъ желатина, а лѣтомъ, когда вообще температура повышена даже и въ ледникѣ, не мѣшаетъ положить и 15 листовъ желатина. Чтобы узнать достаточно ли положено желатину, необходимо, какъ только желе процѣжено, поставить на холодъ пробу, т.-е., наливъ въ маленькую желейную формочку или на чайное блюдечко немного желе, вынести формочку на холодъ. Если черезъ пять минутъ желе затянется, т.-е. будетъ такой густоты, какъ сваренное въ смятку яйцо, а черезъ 10 минутъ застынетъ совершенно, такъ что его можно выложить изъ формочки, то пропорція вѣрна. Если же желе не застываетъ такъ скоро, то необходимо прибавить еще нѣсколько листовъ оттянутаго желатину. Если приготовляется желе съ какимъ-нибудь ликеромъ, то желатину берется еще больше (на 1 бут. жидкости 15 листовъ).

Отмачиваніе желатина. Отмачивая желатинъ, не слѣдуетъ держать его долго въ водѣ, а также, отмочивъ, всегда необходимо отжать его. Неотжатый и долго продержанный въ водѣ желатинъ напитывается водою, которая потомъ вмѣстѣ съ желатиномъ попадаетъ въ сиропъ и разжижаетъ его, отчего желе можетъ плохо застыть.

Соединеніе желатина съ сиропомъ. При приготовленіи желе необходимо помнить правило: всегда соединять сначала сахарный сиропъ съ желатиномъ, а потомъ уже съ ягоднымъ или фруктовымъ пюре, или ягоднымъ сокомъ, съ виномъ и т. д. Такъ поступать нужно потому, что ягодное или фруктовое пюре и ягодный сокъ содержатъ въ себѣ кислоту, которая парализуетъ дѣйствіе желатина, если его не соединятъ заранѣе съ чистымъ сахарнымъ сиропомъ. Поэтому какъ лимонную кислоту, такъ сокъ и пюре изъ ягодъ или фруктовъ не слѣдуетъ класть въ сахарный сиропъ ранѣе соединенія послѣдняго съ желатиномъ.

Нарушеніе этого правила составляетъ главную причину, отъ которой желе можетъ не застывать, несмотря на то, что взяты вѣрныя пропорціи желатина и воды. Если ягодный или фруктовый сокъ положенъ въ сахарный сиропъ ранѣе клея, то даже хотя желе и застынетъ въ формѣ (если очень долго стоитъ на холоду), но все-таки какъ только его выложатъ на блюдо, то сейчасъ же начинаетъ трескаться, разваливается и теряетъ форму.

Цедра лимонная. Лимонная или апельсинная цедра, которая кладется въ сахарный сиропъ для приданія ему аромата, должна быть непремѣнно снята съ лимона очень тонко и безъ бѣлой кожицы, которая придаетъ сиропу горечь.

Кипяченіе сиропа. Кипятить сиропъ съ ягоднымъ пюре или сокомъ не слѣдуетъ потому, что оно теряетъ свой ароматъ и вкусъ.

Фильтровальная бумага. Фильтровальную бумагу, употребляемую для очистки желе, необходимо вскипятить, а потомъ промыть въ холодной водѣ для того, чтобы она не передала желе никакого запаха. Желе съ фильтровальной бумагой нужно только подогрѣть, а не кипятить, иначе бумага разобьется на мелкіе хлопья и не только не очиститъ, но еще больше замутитъ желе.

Количество бумаги. Для очистки не слѣдуетъ брать много бумаги, потому что она впитываетъ въ себя желе, и, кромѣ того, послѣднее становится настолько густымъ, что плохо процѣживается. Бо́льшая часть его задерживается въ бумагѣ и остается въ салфеткѣ. Для желе на 5 персонъ совершенно достаточно $^1/_4$ листа бумаги.

Процѣживаніе. Чѣмъ выше натянута салфетка, тѣмъ тоньше идетъ струя и тѣмъ быстрѣе цѣдится и прозрачнѣе выходитъ желе. Для того, чтобы желе быстрѣе цѣдилось и струя была тоньше, хорошо на средину салфетки положить какую-нибудь тяжесть, напр., столовую ложку. Процѣживать желе необходимо горячимъ, а не холоднымъ. Холодное желе не можетъ быть скоро процѣжено, такъ какъ застываетъ на салфеткѣ. Если во время процѣживанія желе остынетъ и будетъ плохо проходить черезъ салфетку, то его можно согрѣть, поставивъ прямо на салфетку маленькую кастрюльку съ горячей водой. Желе, въ которое для вкуса кладется густое пюре, а не жидкій сокъ, рекомендуется процѣживать два раза; при чемъ первый разъ процѣживается передъ оттягиваніемъ для того, чтобы удалить густоту (пюре),

которое задерживается въ бумагѣ при оттягивали вслѣдствіе чего получается малое количество готоваго желе. Если же для желе идетъ только жидкій сокъ, то егс достаточно процѣживать одинъ разъ, послѣ очистки.

Другой способъ оттяжки. Вмѣсто фильтровальной бумаги желе можно очищать бѣлками точно такъ же, какъ и ланспикъ, т.-е. бѣлки, разбавленные водой или виномъ, согрѣваются готовымъ желе. потомъ соединяются съ нимъ и кастрюля ставится на плиту, чтобы желе тихо кипѣло; когда бѣлки свернутся и желе станетъ прозрачнымъ, то процѣживается черезъ мокрую салфетку, какъ и ланспикъ. Бѣлками очищается обыкновенно желе изъ вина.

Осетровый клей. Въ посту можно употреблять осетровый клей, который приготовляется какъ и для ланспика.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ перловой крупы съ пирожками изъ кислаго тѣста.

2) Тушеное мясо съ гарнирами (Бефъ-эстуфатто).

3) Кремъ ванильный.

Супъ-пюре изъ перловой крупы.

Наим. прод.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Бѣл. кореньевъ—по $^1/_2$ шт. сред.
Перловой крупы—$^1/_2$ ф.
Масла столов.—$^1/_8$ ф.
» сливочн.—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Сливокъ ордин.—$^1/_2$ б.
Воды—8—10 глуб. тар.
Соли—по вкусу.
Букетъ.

Пирожки изъ кислаго тѣста.

Муки—1 ф.
Масла—$^3/_8$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Молока—$^1/_2$ ст.
Дрожжей—на 3 к.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Для фарша.

Капусты свѣж.—1 коч. ср. вел.
Масла—$^3/_8$ ф.
Яицъ—5 шт.

Тушеное мясо.

Мяса, если огузка или ссѣкъ—$3^1/_2$ ф.
Если затыл. вырѣзки — $2^1/_2$ ф.

Кореньевъ — $^5/_8$ ф. (по $^1/_2$ шт.).
Луку, букетъ, соли — } по
Перцу, лавр. листу — } вкусу.
Томату — $^1/_4$ — $^3/_8$ ф.
Бульону — $2^1/_2$ — 3 стак.
Холодной пассеровки — 1 чайн. ложку.
Макаронъ — $^3/_4$ — 1 ф.
Масла для жаренія — $^1/_4$ ф.
Сыру пармезану — $^1/_{16}$ ф.

Кремъ ванильный сырой.

Сливокъ густыхъ — $^1/_2$ б.
Сах. мелк. — $^1/_4$ — $^3/_8$ ф. по вкусу.
Ванили — $^1/_2$ пал.
Желатину — 6 листовъ.
Кипятку — $^1/_4$ стакана.

Супъ-пюре изъ перловой крупы (Potage crême d'orge).

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ съ прибавленіемъ малаго количества сельдерея и петрушки. Самое пюре изъ перловой крупы приготовить такъ: взявъ перловой крупы, такъ называемой «голландки», промыть ее хорошенько въ двухъ или трехъ водахъ, затѣмъ залить холодной водой и оставить такъ на нѣсколько часовъ, потомъ вскипятить и слить эту воду прочь, а крупу залить бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній совершенно покрылъ крупу, положить кусочекъ столоваго масла съ $^1/_8$ фунта, закрыть кастрюлю крышкой и поставить сначала на хорошій огонь, но какъ только закипитъ, то составить на край плиты, и все остальное время, до готовности, варить крупу на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая, чтобы не пригорала, добавляя время отъ времени бульономъ. Когда крупа станетъ мягкою, то протереть ее черезъ сито, развести готовымъ, процѣженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, еще разъ процѣдить, если пюре не гладкое, и «зальезонить» желтками со сливками, а передъ самой подачей къ столу зальезонить кускомъ сливочнаго масла. Кромѣ крупы, въ этотъ супъ можно также положить на гарниръ кнель изъ курицы. Къ этому супу подаются какіе-нибудь гренки или пирожки.

Объясненія и примѣчанія.

Супъ-пюре изъ перловой крупы можетъ быть поданъ къ столу, какъ вполнѣ самостоятельный супъ, и, кромѣ того, самое пюре изъ перловой крупы употребляется какъ «шлемъ» (т.-е. связь) для другихъ суповъ-пюре, напримѣръ: изъ дичи, курицы, раковъ и т. п. См. общую статью о супахъ пюре.

Прибавка курицы. Хорошо также въ бульонъ, предназначенный на перловое пюре, положить, кромѣ мяса, кости курицы, мякоть которой можетъ быть употреблена на котлеты или какое другое блюдо, еще лучше совсѣмъ не класть мяса, а бульонъ сварить только изъ курицы, съ прибавкою, для клейкости, небольшого количества телячьихъ голяшекъ. Пюре, приготовленное на куриномъ бульонѣ, всегда бываетъ очень нѣжно и много выигрываетъ во вкусѣ противъ пюре, приготовленнаго на одномъ мясномъ бульонѣ. Супъ-пюре изъ перловой крупы, приготовленный на куриномъ бульонѣ, считается очень легко усвояемой пищей, а потому можетъ быть включенъ въ меню больныхъ субъектовъ.

Въ тѣхъ случаяхъ, когда на гарниръ кладутъ кнель, на которую идетъ только одна мякоть курицы, кости слѣдуетъ положить вариться въ бульонъ.

Сортъ крупы. На пюре всегда совѣтуемъ брать высшіе сорта крупы, потому что низкіе сорта, какъ-то: полу-голландка или простая перловая крупа содержатъ въ себѣ много пыли и даютъ клейстерообразную массу.

Перловую крупу передъ варкой необходимо хорошенько промыть, чтобы удалить съ нея пыль.

Варка крупы. Перловую крупу всегда слѣдуетъ ставить вариться въ холодной, а не въ горячей водѣ, потому что въ первомъ случаѣ она быстрѣе разваривается, чѣмъ во второмъ.

Для ускоренія варки не слѣдуетъ также варить все время крупу на сильномъ огнѣ. Послѣ того, какъ крупа вскипитъ первый разъ, она должна потомъ вариться все время, до готовности, на медленномъ огнѣ.

Для того, чтобы крупа не пригорала ко дну кастрюли, ее нужно почаще мѣшать лопаткой и время отъ времени доливать горячей водой или бульономъ, потому что вода, находящаяся въ кастрюлѣ, укипаетъ.

Кусочекъ масла кладется въ крупу во время варки для приданія ей болѣе нѣжнаго вкуса.

Крупа, изъ которой потомъ будетъ приготовляться пюре, должна вариться непремѣнно въ большомъ количествѣ бульона или воды, иначе долго не сварится и, кромѣ того, можетъ пригорѣть.

Протираніе крупы. Готовую, сварившуюся перловую крупу всегда нужно протирать въ то время, пока она еще горяча, потому что остывшую крупу протирать очень трудно; она дѣлается клейкою, плохо протирается и масса крупинокъ остается не растертыми. Если во время протиранія крупа остынетъ, то ее слѣдуетъ развести горячимъ бульономъ, прогрѣть на плитѣ и тогда уже протирать.

Изъ разварившейся перловой крупы на пюре идетъ только верхняя оболочка, т.-е., вѣрнѣе сказать, наваръ крупы, самыя же крупинки не протираются, а остаются на ситѣ, потому что онѣ уже не даютъ никакого вкуса.

Если крупа хорошо разварена, то ее можно не протирать на сито, а разведя нужнымъ количествомъ готоваго бульона, прокипятить все нѣсколько разъ, процѣдить черезъ частое сито или кисею и заправить льезономъ, какъ указано выше.

Такъ какъ перловая крупа принадлежитъ къ числу мучнистыхъ веществъ, то супъ, приготовляемый изъ нея, для связи, конечно, не заправляется пассеровкой.

Всѣ остальныя правила, относящіяся къ приготовленію суповъ-пюре, см. общую статью о супахъ-пюре.

Пирожки изъ кислаго тѣста.

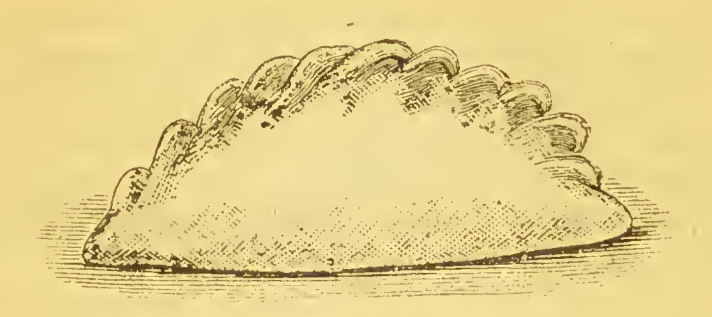
Приготовить кислое тѣсто, русское или бріошное (см. общую статью о тѣстѣ). Когда оно хорошо поднимется раскатать до-

РАЗЛИЧНЫЯ ЗАЩИПКИ ПИРОЖКОВЪ.

Общій видъ защипаннаго пирожка.
(Стрѣлка показываетъ направленіе защипки).

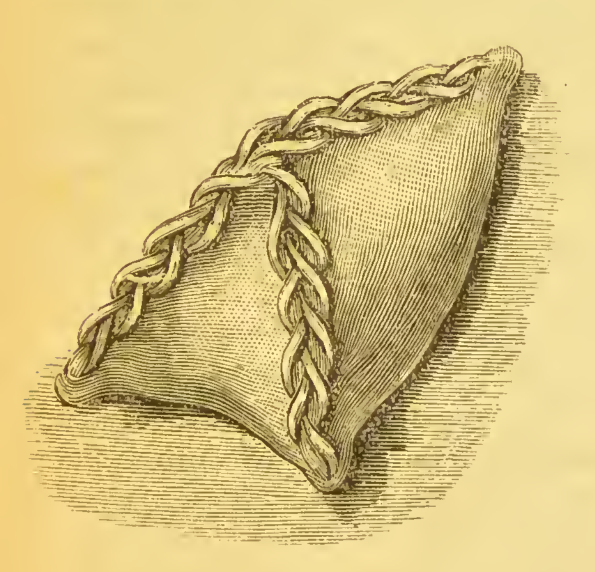
вольно тонко, вырѣзать стаканомъ или пирожной выемкой кружки, положить фаршъ на средину каждаго кружка, защипать гребеш-

комъ, сложить на листъ, смазанный масломъ, дать еще немного подняться на листѣ, потомъ смазать каждый пирожокъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Когда пи-



Видъ того же пирожка сбоку.

рожки будутъ готовы, то зарумянятся и свободно сойдутъ съ листа. Готовые пирожки снять съ листа, смазать масломъ, накрыть сыроватымъ полотенцемъ и дать такъ полежать съ четверть



Пирожокъ треугольной формы.

Внѣшній видъ пирожка съ „двойной защипкой".

часа, а потомъ подавать къ столу. Эти пирожки можно также подавать не печеными, а зажаренными во фритюрѣ; тогда обыкновенно ихъ дѣлають не продолговатыми, а круглыми. Пирожки, конечно, нужно жарить въ горячемъ фритюрѣ и когда зарумянятся, то вынимать шумовкой на рѣшето, покрытое бумагой.

Фаршъ изъ свѣжей капусты.

Свѣжую капусту мелко изрубить, ошпарить кипяткомъ, чтобы удалить горечь. отжать, потомъ поджарить рубленый лукъ и когда онъ зарумянится, то прибавить къ нему отжатую капусту, кусочекъ масла и немного бульона и такъ прожарить до мягкости, тогда прибавить соли и перцу и, если недостаточно сочно, прибавить еще немного бульону, потомъ остудить и смѣшать съ изрубленными яйцами.

Бефъ-эстуфатто (тушеное мясо).

Правила приготовленія. Зачистивъ и отбивъ тяпкой нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить въ овальную толстую посуду, на отколерованное масло и поставить жариться на плиту, перевертывая, время отъ времени, съ одной стороны на другую. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, слить масло, положить въ кастрюлю обрѣзки всѣхъ кореньевъ, идущихъ для гарнира, букетъ, очищенный нашинкованный лукъ и заранѣе спасерованное пюре томатовъ-консервовъ, прибавить 1 чайн. ложку холодной пассеровки, влить туда же фюме или бульону и прибавить по вкусу душистый перецъ и лавровый листъ; затѣмъ накрыть мясо, сперва восковой бумагой, а потомъ крышкой и поставить въ духовой шкафъ, въ средній жаръ, часа на $1^1/_2$—2. Во время тушенія, примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, мясо слѣдуетъ поливать соусомъ, имѣющимся въ кастрюлѣ. Когда мясо утушится, т.-е. станетъ мягкимъ, вынуть его изъ соуса, снять нитки и дать постоять на столѣ минутъ 10. Затѣмъ нарѣзать острымъ ножомъ поперекъ волоконъ тонкими ломтиками и сложить на блюдо въ томъ видѣ, какой кусокъ имѣлъ до нарѣзки. Огарнировать жаркое глассированными кореньями (см. обѣдъ № 1. Гарниры къ ростбифу) и жаренымъ картофелемъ или отварными макаронами, заправленными масломъ и тертымъ пармезаномъ, и полить его процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ оно тушилось, предварительно высаженнымъ до густоты сметаны.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-эстуфатто готовится изъ огузка или ссѣка, то нужно удалить изъ него кость; вмѣсто этихъ сортовъ можно брать затылочную вырѣзку. Если кусокъ очень плоскій, то его нужно свернуть рулетомъ, чтобы въ готовомъ видѣ удобнѣе было рѣзать и чтобы онъ имѣлъ болѣе красивую форму. Если же попадется мясо отъ плохо упитаннаго животнаго, то для сочности можно нашпиговать его свинымъ шпекомъ.

Томаты-консервы. Если подъ рукой нѣтъ томатъ-консервовъ, то можно приготовить бефъ-эстуфатто и безъ нихъ. Но, конечно, пюре томатовъ придаетъ жаркому лучшій вкусъ.

Коренья. Изъ всего количества кореньевъ, съ которыми тушится мясо, сельдерей и петрушка берутся въ меньшемъ количествѣ, въ виду ихъ сильнаго аромата. Если къ мясу подаются въ видѣ гарнира коренья, то ихъ слѣдуетъ тушить отдѣльно, въ виду того, что при продолжительномъ тушеніи, которое нужно для мяса, они утрачиваютъ свой видъ и ароматичность; поэтому тушить вмѣстѣ съ мясомъ нужно одни обрѣзки отъ кореньевъ. Если же къ мясу подаются макароны или какой-либо другой гарниръ, то коренья тушатся вмѣстѣ съ мясомъ для приданія ему аромата, а потомъ удаляются прочь и на гарниръ не идутъ.

Перецъ и лавровый листъ. Душистый перецъ и лавровый листъ не слѣдуетъ класть отдѣльно въ соусъ, а нужно связывать ихъ въ букетъ съ зеленью.

Соусъ. Передъ подачей на столъ соусъ обязательно процѣживается, чтобы удалить изъ него коренья и букетъ. Если, за неимѣніемъ фюме, въ соусъ прибавляютъ бульонъ, то для большей густоты соуса необходимо прибавить чайную ложку холодной пассеровки.

Бефъ а-ля-модъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Тѣ же, что и для бефъ-эстуфатто, и кромѣ того, свиного шпека и ветчины для шпиковки.

Бефъ а-ля-модъ приготовляется точно такъ же, какъ бефъ-эстуфатто, съ той только разницей, что передъ приготовленіемъ мясо шпикуется ломтиками ветчины и свинымъ шпекомъ. Бефъ а-ля-модъ гарнируется глясированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. Въ видѣ соуса къ нему подается, полученный при жареніи, собственный его сокъ, заправленный холодной пассеровкой.

Во французкой кухнѣ для бефъ а-ля-модъ принято мариновать мясо, для чего вмѣстѣ съ кореньями кладутъ его на 2 часа въ бѣлое вино, маринадъ этотъ прибавляется къ мясу и во время тушенія.

Кремъ ванильный (сырой).

Правила приготовленія. Взбить густыя сливки на льду, прибавить къ нимъ мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью и просѣяннаго черезъ сито, который всыпать понемногу, продолжая въ это время взбивать сливки вѣничкомъ; затѣмъ распустить въ кипяткѣ отмоченный заранѣе въ холодной водѣ и отжатый желатинъ и, вынувъ кастрюлю изъ льда, влить желатинъ въ сливки тонкой струей, взбивая кремъ все время вѣничкомъ; послѣ того выложить въ форму и застудить.

Примѣчаніе. Если желаютъ придать вкусъ земляники или малины, то лѣтомъ можно прибавить къ взбитымъ сливкамъ пюре изъ ягодъ, заранѣе смѣшанное съ сахаромъ, а зимой варенье, сиропъ или пюре-консервы (на $^1/_2$ б. сливокъ $^1/_2$ ф. пюре). Если желаютъ придать вкусъ шоколада, то въ взбитыя сливки прибавляютъ тертый шоколадъ (на $^1/_2$ б. $^1/_4$ ф. или $^3/_8$ шоколаду).

Обѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Кислыя щи съ гренками изъ гречневой каши.
2) Тѣльное рыбное, соусъ бѣлый съ капорцами.
3) Муссъ земляничный.

Кислыя щи.

Количество продуктовъ на 5 чел.
Мяса груд.—$2^1/_2$ ф.
Капусты кислой—$1^1/_4$—$1^1/_2$ ф.
Луку—1 шт. средн. вел.
Муки—2 стол. ложки.
Масла стол.—$^1/_8$ ф.
Букетъ.
Соли, перцу } по вкусу.
Лавроваго листу } по вкусу.
Томату—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Воды—8—10 глуб. тарелокъ.

Гренки изъ гречневой каши.

Гречневой крупы—$^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_8$ ф.
Яицъ, сухарей для панировки.
Соли—по вкусу.

Тѣльное.

Рыбы—$2^1/_2$—3 ф.
Масла въ рыбу — $^1/_2$ ф. и для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сливки ордин.—1—$1^1/_2$ стак.
Бѣлаго хлѣба—3 ломтика.
Луку, соли, перцу—по вкусу.
Яицъ и сухарей для панировки.
Рыбнаго бульону въ фаршъ для сочности.
Зеленаго горошку—1 банку (консервы).

Бѣлый соусъ съ капорцами.

Муки французской—$^1/_8$ ф.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Бульону рыбнаго—3—$2^1/_2$ стак.
Капорцевъ—1 мал. бан. ($^1/_8$ ф.).
Лимоннаго соку—по вкусу.

Муссъ земляничный.

Сахару—$^1/_4$ ф. или больше, если пюре безъ сахара.
Воды $^3/_4$ бут.
Желатину—8—10 л.
Пюре или варенья землян.—$^1/_2$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Кислыя щи.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ и послѣ снятія съ него пѣны прибавить букетъ, соль и отставить на край плиты. Приготовить шинкованную или рубленую кислую капусту, выбрать изъ нея всѣ кочерыжки, отжать до суха въ салфеткѣ и мелко изрубить. Нашинковавъ лукъ, отколеровать его на маслѣ или брезѣ; прибавить къ нему отжатую капусту, прожарить ее, помѣшивая, пока она сдѣлается красная и мягкая; прибавить немного пюре-томатовъ, всыпать муку, про-

жарить еще разъ. Часа за $1^1/_2$ или 2 до подачи къ столу прибавить въ капусту процѣженный бульонъ, положить душистаго перцу, лавроваго листу, опустить въ щи обмытое мясо и поставить довариваться. Передъ подачей на столъ положить сметану и прокипятить. Кислыя щи подаются съ гренками изъ гречневой каши или съ разсыпчатой гречневой кашей.

Искусственныя кислыя щи.

Продукты и ихъ пропорція тѣ же, что для натуральныхъ кислыхъ щей и, кромѣ того, прибавляется по вкусу уксусъ.

Лѣтомъ, за неимѣніемъ кислой капусты, можно приготовить искусственныя кислыя щи. Для этого свѣжую капусту разобрать по листьямъ, порубить сѣчкой въ чашкѣ или пропустить черезъ мясорубку и обланжирить. Затѣмъ, отжавъ, поступать дальше какъ съ кислой капустой, съ тою разницею, что передъ разведеніемъ капусты бульономъ прибавить къ ней отдѣльно прокипяченнаго уксусу (по вкусу), чтобы капуста получила кисловатый вкусъ. Дальше поступать какъ съ натуральными кислыми щами. Вмѣсто прибавки уксуса можно рубленую свѣжую капусту намочить въ квасу наканунѣ приготовленія, а потомъ отжать.

Суточныя кислыя щи.

Продукты и пропорція тѣ же самые, что и для натуральныхъ кислыхъ щей.

Суточныя кислыя щи, имѣющія болѣе острый вкусъ, чѣмъ натуральныя, приготовляются въ теченіе сутокъ, при чемъ бульонъ не варится для нихъ отдѣльно, а приготовленную, т.-е. спассерованную капусту, какъ указано выше, складываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ туда половину всего количества сырого мяса, нарѣзаннаго кусками, заливаютъ всѣ эти продукты холодной водой, въ такомъ количествѣ, какъ для бульона, и дальше поступаютъ какъ обыкновенно, т.-е. снимаютъ пѣну и варятъ въ продолженіе $2-2^1/_2$ часовъ; затѣмъ выставляютъ на ночь на холодъ или, лучше, на морозъ, чтобы щи промерзли и полу-

чили бы болѣе острый вкусъ. На другой день вареное мясо вынимаютъ и кладутъ остальную часть сырого мяса въ неразогрѣтыя еще щи и затѣмъ варятъ еще $2-2^1/_2$ часа, пока мясо станетъ мягкимъ, и подаютъ къ столу вмѣстѣ со всѣмъ вареннымъ мясомъ.

Можно сварить суточныя щи сразу до полной готовности, т.-е. изъ всей пропорціи мяса, и уже тогда вынести ихъ на ночь на морозъ; въ такомъ случаѣ передъ подачей на другой день нужно дать имъ нѣсколько разъ вскипѣть.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, указанныя при приготовленіи лѣнивыхъ щей, относятся и къ кислымъ.

Кислая капуста. Лучше брать для кислыхъ щей шинкованную капусту, а не рубленую, такъ какъ первая всегда бѣлѣе и чище; ее слѣдуетъ крѣпко отжимать въ салфеткѣ, иначе щи получатъ водянистый вкусъ. Пропорцію кислой капусты нужно считать около $^3/_8$ ф. на персону, такъ какъ $^1/_8$ ф. отойдетъ въ видѣ воды при отжатіи. Если капуста попадается слишкомъ кислая, то лучше предварительно ее обланжирить.

Сметана. Кто любитъ щи, не заправленныя сметаной, то ее можно подавать отдѣльно на столъ.

Прибавка моркови. Вмѣсто томату, для приданія щамъ красноватаго цвѣта, можно прибавлять морковь, которую нужно натереть на теркѣ и прибавить къ капустѣ въ то время, когда она жарится. Если морковь имѣетъ сильно сладковатый вкусъ, то ее предварительно слѣдуетъ обланжирить; но, конечно, щи, заправленныя томатами, имѣютъ лучшій вкусъ и цвѣтъ, чѣмъ заправленныя морковью.

Уксусъ. Къ искусственнымъ кислымъ щамъ прибавляютъ уксусъ для приданія свѣжей капустѣ недостающей кислоты, но прибавлять его нужно только тогда, когда капуста вполнѣ уже спассерована съ томатами и мукой, въ виду того, что уксусъ имѣетъ свойство прекращать тушеніе. Если влить уксусъ, когда капуста еще не дошла до полной готовности, то она останется неутушеной и будетъ имѣть вкусъ сырости.

Гренки изъ гречневой каши.

Правила приготовленія. Взявъ гречневую крупу, среднюю, промыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, залить кипяткомъ такъ, чтобы послѣдній покрылъ крупу пальца на три выше ея объема, посолить, положить кусочекъ масла и сварить довольно густую, но не разсыпчатую кашу, такъ называемую «размазню». Готовую кашу переложить на листъ, смоченный холодной водой, сравнять мокрымъ ножомъ такъ, чтобы слой каши былъ вездѣ одинаковой толщины (толщаною въ палецъ), вынести на холодъ и застудить хорошенько. Когда каша хорошо застынетъ, то нарѣзать ее правильными, ровными ломтиками по числу персонъ такъ, чтобы на каждую персону приходилось по нѣскольку небольшихъ ломтиковъ. Нарѣзанные ломтики запанировать сначала въ мукѣ, а потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на маслѣ до румянаго колера.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ крупы. Для гренковъ всегда нужно варить не разсыпчатую кашу, а размазню, т.-е. клейкую, густую кашу, которая имѣетъ въ себѣ связь, иначе гренки будутъ разваливаться; для этого нужно брать «среднюю» крупу.

Тѣльное изъ рыбы.

Правила приготовленія. Снявъ съ костей и кожи филеи судака (см. стр. 65), отдѣлить $^1/_4$ часть ихъ на фаршъ, остальные изрубить, или пропустить два раза черезъ мясорубку, прибавить размоченную въ сливкахъ мякоть бѣлаго хлѣба и столовое масло кускомъ и хорошенько протолочь все это въ ступкѣ; прибавить по вкусу соли и перцу, а также немного сливокъ, чтобы масса была мягкая (какъ для котлетъ) и тщательно размѣшать. Оставшуюся $^1/_4$ часть мякоти рыбы нарѣзать на мелкіе кубики, посолить, посыпать перцемъ и припустить на маслѣ съ небольшимъ количествомъ рыбнаго бульона ($^1/_4$ стакана) до готовности

вмѣстѣ съ мелко шинкованнымъ лукомъ. Смочивъ столъ холодной водой, раздѣлать приготовленную рыбную массу на порціи, чтобы на каждую персону приходилось по двѣ штуки тѣльнаго. Расплющивъ ножомъ каждую порцію въ плоскую лепешку, положить на средину ея ложечку фаршу, завернуть ножомъ края лепешки внутрь, придавъ ей форму полумѣсяца и запанировать сначала въ яйцѣ, а потомъ въ толченыхъ, просѣянныхъ сухаряхъ. Раздѣлавъ, такимъ образомъ, всѣ лепешки, распустить на мѣдномъ плафонѣ или сотѣйникѣ масло, положить на него тѣльное и зарумянить съ обѣихъ сторонъ. Послѣ этого отставить плафонъ на край плиты и дожарить до полной готовности. Тѣльное подается съ зеленымъ горошкомъ, жаренымъ картофелемъ и другими гарнирами и различными соусами, какъ-то: бѣлымъ рыбнымъ или соусомъ томатъ, раковымъ и другими.

Другой способъ приготовленія болѣе сложенъ и хлопотливъ, но тѣльное получается болѣе нѣжнаго вкуса. Приготовить кнелевую массу изъ судака такъ: снятыя съ костей филеи рыбы мелко изрубить или смолоть въ мясорубкѣ, потомъ положить въ ступку, прибавить немного ординарныхъ сливокъ (на 1 ф. мякоти $^1/_4$ стакана) и хорошенько протолочь; послѣ этого протереть черезъ сито, сложить въ глубокую кастрюльку, прибавить соли и перцу, поставить кастрюлю въ холодную воду или на ледъ и начать взбивать въ одну сторону протертую массу лопаточкой, прибавляя понемногу густыхъ сливокъ (которыя берутся на взбивку) до тѣхъ поръ, пока масса увеличится въ объемѣ и сдѣлается пышная и нѣжная (на 1 ф. мякоти рыбы стаканъ густыхъ сливокъ), тогда готова.

Фаршъ приготовить, какъ указано выше, изъ оставшейся $^1/_4$ части количества рыбы, но только прибавить къ нему рубленыхъ шампиньоновъ, заправить его густымъ соусомъ томатъ и остудить. Раздѣлать кнелевую массу на соусной или столовой ложкѣ, положить въ средину каждой порціи приготовленный фаршъ и хорошенько замазать горячимъ ножомъ, чтобы фарша не было видно снаружи. Затѣмъ, отваривъ кнель въ соленомъ кипяткѣ, какъ обыкновенно отваривается кнель, т.-е. на пару, не кипятя, вынуть ее шумовкой на сито, отсушить, а потомъ запанировать въ яйцахъ и сухаряхъ и зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ.

Постное тѣльное. Тѣльное принадлежитъ къ числу старинныхъ русскихъ блюдъ, какъ говорятъ, оно такъ называется оттого, что готовится изъ тѣла рыбы. Его можно готовить и постнымъ. Въ такомъ случаѣ бѣлый хлѣбъ размачивается въ водѣ или рыбномъ бульонѣ, вмѣсто сливокъ прибавляется холодная вода или холодный рыбный бульонъ; вмѣсто столоваго масла орѣховое, горчичное, прованское или подсолнечно. Кромѣ того, постное тѣльное не панируется въ яйцѣ, а только въ сухаряхъ; жарится на постномъ маслѣ того же самаго сорта, который положенъ внутрь тѣльнаго.

Бѣлый соусъ съ капорцами.

Правила приготовленія. Приготовить горячую бѣлую пассеровку но французской мукѣ и развести ее горячимъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ головы и костей рыбы, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы соусъ получилъ густоту сметаны, процѣдить черезъ сито, если недостаточно гладкій, прибавить по вкусу лимоннаго соку и положить капорцы, предварительно припущенные на маслѣ; можно прибавить по вкусу бѣлаго вина. Уложивъ тѣльное на блюдо, полить немного соусомъ, остальной подать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Такъ какъ тѣльное должно имѣть въ себѣ связь, то приготовляется всегда изъ клейкаго сорта рыбы, какъ-то: судака, щуки и т. д., можно также брать сига, лососину и другую не костлявую рыбу.

Клейкость. Чѣмъ мельче изрублена рыба или чѣмъ бо́льшее число разъ она пропущена черезъ мясорубку, тѣмъ получаетъ бо́льшую клейкость.

Бѣлый хлѣбъ. Бѣлый хлѣбъ прибавляется такъ же, какъ къ мяснымъ котлетамъ, для того, чтобы впитывалъ и удерживалъ въ себѣ сокъ, послѣдній выдѣляется при жареніи рубленаго, рыбнаго мяса, волокна котораго нарушены измельченіемъ. Не слѣдуетъ класть большое количество бѣлаго хлѣба, такъ какъ отъ этого тѣльное можетъ лопнуть и потерять свою форму.

Яйца. Въ тѣльное такъ же, какъ и въ мясныя котлеты, не слѣдуетъ для связи класть яицъ; отъ этого тѣльное станетъ только жосткимъ; приданіе связи можно достичь тщательнымъ продѣлываніемъ, т.-е. промѣшиваніемъ массы.

Сливки. Сливки прибавляются къ рыбной массѣ для приданія сочности и нѣжности вкуса; не слѣдуетъ однако же прибавлять слишкомъ много сливокъ, ибо тогда рыбная масса станетъ слишкомъ жидкой и ее трудно будетъ раздѣлать.

Масло. Масло прибавляютъ къ тѣльному для приданія ему сочности (масло въ тѣльномъ имѣетъ то же назначеніе, что почечный жиръ въ котлетахъ). Масло кладется въ тѣльное кускомъ, а не растопленнымъ, такъ какъ въ первомъ случаѣ оно не разжижаетъ массы и лучше соединяется съ нею, чѣмъ во второмъ. Поэтому, когда готовится постное тѣльное, то жидкаго постнаго масла надо прибавлять меньше, чѣмъ твердаго скоромнаго.

Панировка. При панировкѣ тѣльнаго, его не слѣдуетъ обмакивать въ яйца, такъ какъ отъ этого оно размокаетъ и теряетъ форму, но нужно его смазывать кисточкой, обмокнутой въ яйцо. Не слѣдуетъ также много обваливать въ сухаряхъ, чтобы при жареніи не образовалась толстая корка.

Жареніе. Тѣльное должно жариться на толстомъ сотейникѣ, а не на тонкой сковородѣ, гдѣ оно стало бы горѣть сверху, не успѣвъ прожариться внутри. Во избѣжаніе этого ему даютъ только зарумяниться на сильномъ огнѣ, а затѣмъ ставятъ на медленный огонь, чтобы оно доходило до готовности. Готовность прожареннаго тѣльнаго узнается потому, что поверхность его становится твердой.

Порціи. На каждую порцію полагается по двѣ штуки тѣльнаго, приготовленнаго по первому способу, и по четыре, приготовленнаго вторымъ способомъ.

Примѣчаніе о второмъ способѣ. При приготовленіи тѣльнаго вторымъ способомъ примѣняются всѣ правила, относящіяся къ приготовленію кнели, которая помѣщена во французской кухнѣ (обѣдъ № 1 «*консомэ съ кнелью*»).

Примѣчанія о рыбныхъ котлетахъ.

Приготовляется измельченная рыбная масса, какъ для тѣльнаго по первому способу, и раздѣлывается по формѣ мясныхъ

котлетъ. Затѣмъ котлеты панируются и жарятся какъ тѣльное. На гарниръ можно положить раковыя шейки, зеленые бобы, картофель, а соусы: раковый, бѣлый, томатный и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Правила, относящіяся къ приготовленію тѣльнаго по первому способу, примѣнимы и при приготовленіи рыбныхъ котлетъ, за исключеніемъ фарша, который въ котлеты не кладется.

Постныя котлеты. Рыбныя котлеты можно приготовлять постными точно такимъ же способомъ, какъ и тѣльное, но только придавая форму котлетъ, а не форму полумѣсяца.

Малиновый муссъ.

Правила приговленія. Всыпать въ кастрюлю мелкій сахаръ и, заливъ его холодной водой, поставить вариться сиропъ. Когда послѣдній вскипитъ нѣсколько разъ, то отставить его на край плиты и опустить въ него отмоченный заранѣе въ холодной водѣ и отжатый желатинъ, по одному листику, мѣшая сиропъ въ это время ложкой. Когда весь желатинъ распустится въ сиропѣ, то отставить послѣдній на столъ, положить въ него шинкованную лимонную цедру и малиновое пюре-консервы или изъ свѣжихъ ягодъ; размѣшать и остудить, потомъ процѣдить чрезъ кисею или рѣдкую салфетку въ глубокую кастрюлю, которую затѣмъ поставить въ снѣгъ или на ледъ и начать взбивать твердымъ металлическимъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не обратится въ сплошную густую пѣну и будетъ держаться на вѣничкѣ, не спадая; тогда, взявъ желейную форму, облить ее холодной водой, выложить муссъ, вынести на холодъ и застудить до такой степени, чтобы онъ закрѣпъ. Когда муссъ застынетъ, выложить его изъ формы на блюдо, обмакнувъ предварительно форму на полъ-минуты въ горячую воду. Для приданія муссу болѣе нѣжнаго вкуса можно прибавить $^1/_4$ бут. густыхъ взбитыхъ сливокъ въ то время, когда муссъ уже будетъ взбитъ — загустѣетъ.

Объясненія и примѣчанія.

Пюре другихъ сортовъ. Муссъ можно дѣлать не только изъ малиноваго пюре, но и изъ пюре земляники, клубники, яблоковъ, изъ лимоннаго сока, вина, различныхъ сироповъ и проч.

Свѣжія ягоды. Лѣтомъ можно приготовлять муссъ изъ свѣжихъ ягодъ, которыя нужно протереть.

Количество сахару. На $^3/_4$ бут. воды идетъ $^3/_4$ фун. сахару въ томъ случаѣ, если пюре натуральное безъ сахару, но если пюре сладкое, то количество сахару нужно уменьшить на $^1/_4$ ф. или больше, смотря по сладости пюре.

Сахарный сиропъ. Не нужно варить очень клейкій сиропъ, какъ для желе, потому что муссъ не долженъ быть компактнымъ, а, наоборотъ, легкимъ пористымъ.

Желатинъ. Такъ какъ муссъ состоитъ изъ пѣны и, слѣдовательно, не прозраченъ, то желатинъ, вводимый въ него, не нужно оттягивать, т.-е. просвѣтлять очищать. Отмоченный желатинъ можно прямо вводить въ горячій сиропъ, а не распускать отдѣльно, потому что въ горячемъ сиропѣ онъ распускается очень быстро. Не слѣдуетъ, однако, кипятить сиропъ, соединенный съ желатиномъ, потому что отъ этого муссъ можетъ получить запахъ клея.

Взбиваніе. Взбивать муссъ нужно до тѣхъ поръ, пока въ немъ совсѣмъ не останется жидкости и пока онъ весь не обратится въ сплошную пѣну.

Поправка. Если муссъ перебьютъ, то въ немъ появляются комки, для удаленія которыхъ муссъ нужно поставить на плиту, распустить и затѣмъ снова взбить.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Уха съ растегаями.
2) Бефъ-бульи съ хрѣннымъ соусомъ.
3) Рисовый пуддингъ съ ванильной подливкой.

Уха.

Необх. прод. на 5 чел.

Сига—$1^1/_4$ ф.
Налима—$1^1/_4$ ф.
Окуней—5 шт. порц.
Ершей—2 десятка.
Бѣлыхъ кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку, букетъ } по вкусу.
Соли, перцу } по вкусу.
Лавр. листу } по вкусу.
Икры паюсной—$^1/_8$.
Бѣлковъ—3 шт.
Холодной воды—8 тар.
Лимона—1 шт.

Растегаи.

Для тѣста.

Муки—1 ф.
Масла—$^3/_8$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Молока—около $^1/_2$ стак.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Дрожжей на 3 к.—$^1/_{16}$ ф.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Для фарша.

Вязиги—$^1/_4$ ф.
Яицъ—3 шт.
Масла столоваго—$^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Бульону рыбнаго—1 суп. лож.
Соли, перцу—по вкусу.
Зелень петрушки.

Бефъ-бульи.

Мяса огузка—$3^1/_2$—4 ф.
Рѣпы, моркови—по 3 шт. средн. величины.
Картофелю—5 шт.
Букетъ, соли—по вкусу.
Брюссельской капусты 1 ф. или зеленыхъ бобовъ, зеленаго горошку—$^1/_2$ ф.
Масла для заправки гарнир.—$^1/_4$ ф.
Воды или бульону столько, чтобы мясо было совершенно покрыто.

Для соуса.

Муки франц.—$^1/_8$ ф.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Хрѣну—1 кореш. средн.
Сметаны—$^1/_4$—$^3/_8$ ф.
Уксусу, сахару—по вкусу.

Рисовый пуддингъ.

Рису—$^1/_2$—$^3/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Яицъ—6 штукъ.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Молока—$^3/_4$ бут.
Цедры или ванили—по вкусу.
Цукату—$^1/_8$ ф.
Коринки—$^1/_{16}$ ф.

Для подливки.

Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Ванили—по вкусу.
Сливокъ или молока—2 стак.

Уха.

Правила приготовленія. Рыбу слѣдуетъ очистить вторымъ способомъ, т.-е. снять филе, какъ съ крупной, такъ и съ мелкой, сначала съ костей, а потомъ съ кожи (способъ чистки рыбы см. отд. «Рыбы»). Головы, кости и кожу тщательно промывъ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, какъ для бульона, положить туда же очищенные бѣлые коренья, букетъ, поджаренный лукъ, соль, перецъ и лавровый листъ по вкусу и поставить вариться, какъ бульонъ. Когда появится пѣна, тщательно снять ее и продолжать варить на медленномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока наваръ получитъ хорошій крѣпкій вкусъ; тогда процѣдить черезъ сито, снова поставить на плиту, дать закипѣть и опускать въ уху поочередно рыбные филеи, нарѣзанные на порціонные куски. Сварившуюся рыбу нужно вынуть изъ ухи шумовкой и переложить въ холодную соленую воду. Затѣмъ приступить къ приготовленію оттяжки. Для этого нужно тщательно растолочь паюсную икру въ ступкѣ, прибавить къ ней бѣлки, небольшое количество холодной воды и все это размѣшать. Затѣмъ, согрѣвъ оттяжку небольшимъ количествомъ ухи, закрутить находящуюся въ кастрюлѣ уху лопаточкой въ одну сторону, чтобы она кружилась, и быстро влить въ нее оттяжку, выжать туда же лимоннаго сока, отставить ее на край плиты, закрыть крышкой и продержать такъ минутъ 10, пока оттяжка свернется на поверхности и уха совершенно очистится и сдѣлается прозрачной; тогда процѣдить ее черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый вверхъ ножками табуретъ, и вскипятить еще разъ. Передъ подачей на столъ положить въ миску всѣ сваренные филеи рыбы, вылить туда же уху и посыпать рубленою зеленью укропа. Къ ухѣ подаются отдѣльно куски лимона.

Изъ пирожковъ принято подавать растегаи или московскую кулебяку.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта рыбы. Для того, чтобы получилась хорошая крѣпкая уха, необходимо брать нѣсколько сортовъ рыбы и притомъ такихъ,

которыя имѣли бы всѣ нужныя качества, какъ-то: клейкость и нѣжность. Ерши и окуни придаютъ ухѣ клейкость, сигъ и налимъ нѣжность и сладковатость.

Рыбу предпочтительнѣе брать живую, такъ какъ отъ сонной уха получается болѣе мутная и менѣе крѣпкая. Изъ мороженой рыбы уха всегда бываетъ слабѣе на вкусъ, чѣмъ изъ свѣжей.

Подробности см. отдѣлъ «Рыба».

О различныхъ способахъ приготовленія ухи.

Такъ называемый домашній способъ приготовленія ухи состоитъ въ томъ, что рыбу варятъ, не снимая съ нея филеи, вмѣстѣ съ костями и кожей въ соленомъ кипяткѣ, пока она не станетъ мягкой, или же ее прямо опускаютъ въ холодную воду и варятъ, какъ бульонъ. Какъ тотъ, такъ и другой способъ нельзя назвать удачными: въ первомъ случаѣ получается плохая уха и рыба, во второмъ же случаѣ получается вкусная, крѣпкая уха, но рыба разваривается и теряетъ форму. При приготовленіи же ухи указаннымъ нами способомъ и при условіи, чтобы сначала выварились кости, кожа и головы рыбы, получается и крѣпкій наваристый бульонъ (уха) и рыбные филеи сохраняютъ свой вкусъ и свою форму.

Налимъ. При чисткѣ налима кожу приходится сдирать руками, что не особенно удобно въ виду того, что онъ очень скользкій; поэтому необходимо брать предварительно въ руки немного соли, чтобы пальцы не такъ скользили. Кожу и голову отъ налима не должно варить съ костями другой рыбы, такъ какъ отъ нихъ уха становится мутной и плохо очищается

Коренья, пряности и лукъ. Въ уху кладутся только одни бѣлые коренья, такъ какъ они болѣе ароматичны, нежели красные, т.-е. рѣпа и морковь, и, кромѣ, того, послѣдніе придали бы ухѣ сладковатый привкусъ. Какъ коренья, такъ и пряности опускаются въ холодную еще воду, чтобы уха все время варилась съ ними и приняла должную ароматичность. Лукъ кладется въ уху поджареннымъ, она отъ него получаетъ золотистый цвѣтъ.

Варка филеевъ рыбы. Снятые съ костей филеи рыбы должны быть сложены въ каменную посуду, которую держатъ въ

холодномъ мѣстѣ до варки. Передъ варкой филеевъ необходимо процѣдить уху черезъ сито, чтобы удалить всѣ кости; въ противномъ случаѣ ихъ потомъ неудобно будетъ выбирать, такъ какъ онѣ смѣшаются съ филеями. Каждый сортъ рыбы нужно опускать въ уху отдѣльно, такъ какъ одинъ сортъ варится быстрѣе, другой медленнѣе. Напримѣръ, если опустить одновременно сига и налима, то въ то время, какъ сигъ уже сварится, налимъ будетъ еще сырымъ. Поэтому лучше всего варить рыбу по сортамъ, поочередно, т.-е. сварить одинъ сортъ рыбы и вынуть его, затѣмъ опустить въ наваръ другой и т. д., или сначала опустить болѣе твердые сорта, а потомъ болѣе нѣжные. При варкѣ филеевъ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы уха не сильно кипѣла, иначе филеи разварятся; сначала лучше сварить филеи крупной, а потомъ мелкой рыбы.

Сваренные филеи опускаются въ соленую холодную воду, чтобы не обсыхали.

Оттяжка. Наилучшей оттяжкой для ухи считается оттяжка изъ паюсной икры; дѣлая уху свѣтлой и прозрачной, она въ то же время придаетъ ей особенно хорошій вкусъ. Оттяжку неудобно приготовить изъ меньшаго количества икры какъ $^1/_8$ фунта. Этого количества достаточно для ухи, приготовляемой на пять персонъ. Толочь икру слѣдуетъ очень тщательно, т.-е. нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы всѣ зернышки были раздроблены; только въ такомъ случаѣ икра оттянетъ уху и придастъ ей вкусъ. Оттяжку изъ икры, какъ и мясную оттяжку, слѣдуетъ предварительно согрѣть. Уха оттягивается гораздо быстрѣе, чѣмъ мясное консоме; это объясняется тѣмъ, что икра вываривается быстрѣе, чѣмъ мясо.

За неимѣніемъ икры, уху можно сдѣлать прозрачной при помощи однихъ бѣлковъ, но извѣстно, что бѣлки придадутъ только прозрачность, а вкуса нѣтъ.

Въ оттяжку также для вкуса можно прибавлять немного бѣлаго вина (сотернъ).

Примѣчаніе о молокахъ. Молоки ершей и другой рыбы не слѣдуетъ класть въ уху вариться, такъ какъ отъ нихъ уха становится мутною и плохо оттягивается. Ихъ можно сварить совершенно отдѣльно и опустить въ уху передъ подачей къ столу, если кто любитъ ихъ.

Примѣчаніе объ ухѣ изъ живой рыбы. Уху изъ живой рыбы можно не оттягивать, такъ какъ онъ сама по себѣ можетъ быть прозрачна, но для этого филеи рыбы слѣдуетъ варить не въ общемъ количествѣ ухи, а совсѣмъ отдѣльно на сотейникѣ и отваръ отъ нихъ не вливать въ уху, такъ какъ онъ всегда бываетъ мутный.

Растегаи къ ухѣ.

Правила приготовленія. Приготовить кислое тѣсто русское или бріошное, по желанію (см. общ. статью о приготовленіи тѣста, стр. 101). Пока тѣсто поднимается, нужно приготовить фаршъ изъ вязиги и вареныхъ яицъ. Вязигу предварительно вымочить за нѣсколько часовъ до варки въ холодной водѣ, а затѣмъ залить холодною водою и поставить вариться подъ крышкой сначала на хорошій огонь, но какъ только вода закипитъ, то составить на медленный огонь, гдѣ и варить все остальное время до готовности ($2^1/_2$ часа). Когда вязига сварится, т.-е. будетъ настолько мягкая, что можетъ разорваться при надавливаніи ногтемъ или вилкой, то слить съ нея воду и мелко изрубить или же смолоть въ машинкѣ. Затѣмъ, нашинковавъ одну небольшую луковицу, спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда же вязигу, прибавить немного масла, рыбнаго бульона и спассеровать еще немного; послѣ того заправить вязигу солью, перцемъ, рубленою зеленью петрушки и смѣшать съ рублеными яйцами, сваренными въ крутую. Когда тѣсто поднимется, то раскатать его не очень тонко, вырѣзать выемкой кружки, на каждый кружокъ положить фаршу и защипать края, оставивъ средину растегая открытою. Приготовивъ, такимъ образомъ, всѣ растегаи, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ около $^1/_4$ часа. Затѣмъ смазать яйцомъ, въ открытую средину каждаго растегая положить по кусочку масла и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Когда растегаи будутъ готовы, то зарумянятся и свободно снимутся съ листа. Готовые испеченые растегаи переложить на блюдо, смазать масломъ и накрыть сыроватымъ полотенцемъ, чтобы отмякли (московскіе растегаи см. обѣдъ № 20).

Примѣчаніе о фаршѣ. Вязигу за нѣсколько часовъ до приготовленія вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы она поскорѣе разварилась.

Солить нужно уже сварившуюся вязигу, потому что соль, какъ извѣстно, замедляетъ варку и, кромѣ того, вязига краснѣетъ,

Форма готоваго растегая.

если ее солятъ во время варки. Кромѣ вязиги, въ растеган можно класть кусочки свѣжей или соленой рыбы, какъ-то: осетрины, сига. семги и проч. Рыба кладется на вязигу, какъ разъ въ открытую середину.

Бефъ-бульи.

Правила приготовленія. Взявъ горбушку огузка отъ молодого, хорошо упитаннаго, животнаго выдѣлить изъ него кость, обмыть, отбить тяпкою, придать хорошую форму, чтобы кусокъ не былъ растрепанный, связать голландскими нитками и опустить въ соленый кипятокъ или горячій бульонъ уже послѣ того, какъ съ послѣдняго снята пѣна, если кусокъ не болѣе 3 ф. вѣсомъ: если же кусокъ крупный, то слѣдуетъ брать холодную воду или холодный слабый бульонъ. Затѣмъ прибавить обрѣзки отъ кореньевъ, которые пойдутъ на гарниръ и букетъ; закрыть кастрюлю крышкой, составить на медленный огонь и варить паромъ, чтобы не кипѣло, 3—4 часа, смотря по величинѣ куска. Когда мясо будетъ мягкое, то, вынувъ его изъ отвара, дать немного остыть и тогда нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими ломтиками, потомъ уложить на блюдо въ соотвѣтствующемъ порядкѣ, чтобы

кусокъ получилъ свою натуральную форму; огарнировать кругомъ глясированными кореньями, отварнымъ картофелемъ, заправленнымъ масломъ и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью: зеленый горошекъ, бобы или брюссельская капуста. Уложивъ кругомъ мяса гарниръ, полить его густымъ хрѣннымъ соусомъ, не касаясь гарнировъ, и такъ подавать.

Гарниры. Коренья приготовляются такъ же, какъ и для ростбифа (см. обѣдъ № 1, стр. 139).

Картофель очищается отъ кожицы, вынимается на круглую выемку и отваривается въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, потомъ вода сливается прочь, а картофель заправляется растопленнымъ масломъ.

Брюссельская капуста отваривается какъ и прочая зелень (см. общую статью о приготовленіи овощей и зелени, стр. 67) и послѣ варки заправляется масломъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ-бульи слѣдуетъ брать горбушку огузка. какъ болѣе сочное мясо; преимущество огузка передъ толстымъ филе, ссѣкомъ, кострецомъ и другими сортами состоитъ въ томъ, что въ свареномъ видѣ онъ имѣетъ хорошій, бѣлый цвѣтъ; между тѣмъ, какъ названные сорта послѣ варки становятся темными.

Разница между бефъ-бульи й бульоннымъ мясомъ. Бефъ-бульи отличается отъ бульоннаго мяса тѣмъ, что вполнѣ сохраняетъ свой вкусъ; это объясняется слѣдующимъ образомъ: мясо, опущенное въ крутой кипятокъ, обволакивается легкой (бѣлковой) пленкой, которая сохраняетъ какъ мясной сокъ, такъ и всѣ вкусовыя вещества внутри куска.

При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что только маленькій кусокъ мяса, не болѣе 3 ф., можетъ провариться въ горячей водѣ, крупный же кусокъ должно заливать не кипяткомъ, а **холодной водой**, но только варить не кипятя, а паромъ, какъ рыбу, тогда мясо будетъ сочное, мягкое и вполнѣ сохраняетъ свой вкусъ.

Величина куска. Чѣмъ крупнѣе будетъ взятъ кусокъ, тѣмъ мясо будетъ сочнѣе и мягче, а маленькій кусокъ при варкѣ съеживается и становится твердымъ.

Посуда. Для варки бефъ-бульи слѣдуетъ брать посуду соотвѣтственно величинѣ куска: лучше всего выбирать для этого продолговатый, чугунный, эмальированный внутри, котелокъ.

Количество жидкости. Воды нужно брать такое количество, чтобы мясо было покрыто ею.

Бульи, вареное въ бульонѣ. Бульи можно варить и въ бульонѣ, но при этомъ надо имѣть въ виду, что наваръ бульона отъ этого не усиливается, такъ какъ главная задача при приготовленіи бульи заключается въ томъ, чтобы оно сохранило свой мясной сокъ.

Если дома имѣется вчерашній бульонъ, въ которомъ хотятъ сварить бефъ-бульи, то онъ долженъ быть холодный, чтобы мясо постепенно нагрѣвалось въ немъ.

Медленный огонь. Бульи должно варить все время на медленномъ огнѣ; тогда только мясо будетъ вполнѣ сочное и мягкое.

Готовность мяса. Готовность бульи узнается посредствомъ иглы. (См. отдѣлъ о бульонахъ въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ, стр. 4).

Коренья и картофель. Коренья и картофель должны быть по возможности одинаковой величины и одинаково отточены, чтобы придали блюду красивый видъ.

Хрѣнный соусъ.

Правила приготовленія. Приготовить горячую бѣлую пассеровку изъ французской муки, развести ее круто кипящимъ бульономъ; высадить соусъ до густоты жидкой сметаны, прибавить натертаго на теркѣ очищеннаго хрѣну, который предварительно припустить отдѣльно на маслѣ, чтобы потерялъ вкусъ сырости; дать вскипѣть одинъ разъ, прибавить сметану и вскипятить вторично. Затѣмъ прибавить по вкусу вскипяченнаго отдѣльно столоваго уксусу или лимоннаго соку, соли и сахару. Обыкновенно этотъ соусъ подается къ вареному мясу (бефъ-бульи), языку и солонинѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Бульонъ. Для этого соуса берется легкій бульонъ, чтобы онъ не перебилъ вкусъ хрѣна; можно брать тотъ отваръ, въ которомъ варилось бульи.

Хрѣнъ. Лучше не класть хрѣнъ въ сыромъ видѣ, потому что его долго пришлось бы кипятить въ соусѣ, а отъ этого онъ потерялъ бы крѣпость, если же мало кипятить, то соусъ получитъ вкусъ сырости; поэтому хрѣнъ кладется въ припущенномъ видѣ. Хрѣнъ всегда нужно чистить и тереть передъ самымъ приготовленіемъ, иначе онъ краснѣетъ; равнымъ образомъ, не слѣдуетъ держать его долго въ холодной водѣ, потому что онъ вымокнетъ и потеряетъ крѣпость. Если почему-либо хрѣнъ очищенъ и натертъ задолго до приготовленія, то его нужно смочить уксусомъ, чтобы не темнѣлъ.

Уксусъ. Уксусъ прибавляется въ соусъ въ послѣднее время, потому что онъ останавливаетъ варку, и если его прибавить въ то время, когда соусъ еще не готовъ, то послѣдній уже потомъ не доварится. Прибавляемый уксусъ нужно непремѣнно вскипятить, чтобы онъ не имѣлъ сырого вкуса.

Лимонный сокъ. Уксусъ можно замѣнить лимоннымъ сокомъ, который также прибавляется въ соусъ, когда послѣдній уже готовъ.

Рисовый пуддингъ.

Правила приготовленія. Каролинскій рисъ промыть въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока вода станетъ совершенно прозрачная; тогда обланжирить его въ кипяткѣ, затѣмъ этотъ кипятокъ слить, опустить рисъ въ кипящее молоко и поставить вариться сначала на плитѣ, а когда молоко высадится и каша загустѣетъ, то поставить на паръ и доварить до мягкости. Затѣмъ отставить его на столъ и, пока еще горячій, положить натертой лимонной цедры (съ одного лимона) или, по желанію, какихъ-либо другихъ духовъ. Пока рисъ остываетъ, въ отдѣльной кастрюлѣ растереть сливочное масло до-бѣла съ мелкимъ сахаромъ, потомъ прибавить къ нимъ желтки по одному, мѣшая, и всю эту массу положить въ рисъ, который не долженъ быть горячъ, но и не совсѣмъ холодный. Въ это же время положить въ рисъ, нарѣзанные кубиками, отваренные въ сиропѣ или вспрыснутые ромомъ, цукаты разнаго сорта и щепотку соли. Кромѣ цукатовъ, въ пуддингъ также можно положить немного ($^1/_{16}$ фун.) коринки, которую предварительно нужно очистить отъ вѣточекъ, промыть въ холодной водѣ и отсушить. Послѣ этого дать рису

совершенно остыть, и тогда положить въ него взбитые бѣлки, размѣшать все ложкой сверху внизъ и, выложивъ въ толстую форму, густо смазанную масломъ и обсыпанную мелко толчеными, просѣянными сухарями, поставить его въ духовой шкафъ сначала въ довольно сильный жаръ, а потомъ, когда зарумянится, сбавить жаръ и печь все время, до готовности, въ среднемуъ жару. Готовность пуддинга опредѣляется тѣмъ, что онъ отстаетъ отъ краевъ формы и воткнутая въ средину его щепочка, будетъ совершенно сухая. Когда пуддингъ испечется, то, вынувъ его изъ печки, отставить на столъ, дать постоять немного въ формѣ (10 минутъ), а потомъ выложить на блюдо и подавать съ сабайономъ или же, по желанію, съ какимъ-либо другимъ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ риса Для пуддинга слѣдуетъ брать каролинскій рисъ, потому что при варкѣ онъ не разваривается и сохраняетъ свою форму, а также не имѣетъ мучного привкуса, какъ низшіе сорта риса, напримѣръ нѣмецкій, явскій и проч.

Промываніе и обланжириваніе. Рисъ необходимо хорошенько промыть, а затѣмъ обланжирить, чтобы удалить съ него мучнистыя части, которыя портятъ его вкусъ.

Варка риса. Для того, чтобы рисъ былъ разсыпчатый и сохранилъ свою форму, его слѣдуетъ варить въ горячемъ молокѣ, иначе получится не разсыпчатый рисъ, а клейстеръ.

Сахаръ. Во время варки риса не слѣдуетъ прибавлять сахару, потому что, какъ извѣстно, послѣдній останавливаетъ варку и, слѣдовательно, рисъ будетъ твердый, какъ бы долго его потомъ ни варили.

Молоко. Для варки риса на пуддингъ нужно брать опредѣленное количество молока, Если же взять молока очень много, то пуддингъ получится жидкій и развалится, когда его вынутъ изъ формы.

Масло. Не слѣдуетъ также класть въ пуддингъ очень много масла—онъ будетъ тяжелъ и жиренъ.

Прибавка кипятку. Можно уменьшить количество молока, тогда рисъ до половины готовности можно отварить въ кипяткѣ,

а потомъ уже доваривать въ молокѣ, но тогда пуддингъ будетъ менѣе вкусенъ.

Закрытая посуда. Рисъ всегда слѣдуетъ варить подъ крышкой для того, чтобы онъ проходилъ паромъ.

Духи. Цедру нужно класть въ горячій рисъ, иначе онъ не получитъ аромата. Вмѣсто цедры можно положить ванили.

Желтки, сахаръ и масло. Желтки, сахаръ и масло кладутся въ теплый, но не въ горячій рисъ, потому что отъ горячей температуры желтки могутъ свариться и въ пуддингѣ образуются желтые комочки. Не слѣдуетъ также класть означенные продукты въ холодный рисъ, потому что тогда они плохо соединятся съ нимъ. Означенные продукты лучше отдѣльно смѣшать вмѣстѣ и потомъ уже положить въ рисъ; при такомъ способѣ рисъ не придется мять долгимъ промѣшиваніемъ и, кромѣ того, масло, растертое съ сахаромъ и желтками, придаетъ пуддингу болѣе нѣжный вкусъ, чѣмъ растопленное масло, которое разжижаетъ рисъ и не такъ быстро соединяется съ нимъ.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки нужно класть въ холодный рисъ, иначе они опадутъ.

Цукаты. Цукаты смачиваются ромомъ или отвариваются въ сиропѣ для того, чтобы не были сухи и не склеивались вмѣстѣ.

Коринка. Если въ пуддингъ кладется коринка, то ее необходимо перетереть съ мукой, чтобы удалить всѣ вѣточки. Не слѣдуетъ класть очень много коринки—пуддингъ будетъ тяжелъ и не поднимется.

Форма. Для печенія пуддинга необходимо брать толстую форму съ отверстіемъ въ срединѣ, иначе пуддингъ внутри плохо пропечется, а съ боковъ сгоритъ. Если нѣтъ специальной пуддинговой или какой-либо другой мѣдной, толстой формы, то можно испечь въ каменной формѣ, но только не въ эмальированной, жестяной или желѣзной. Для того, чтобы пуддингъ хорошо вышелъ изъ формы и не сломался, форму нужно жирно смазывать масломъ и обсыпать сухарями; на дно формы можно положить кружокъ промасленной бумаги.

Укладываніе пуддинга въ форму. Такъ какъ пуддингъ въ печкѣ поднимается, то его нужно накладывать только до $^3/_4$ вышины формы, иначе выйдетъ изъ краевъ ея.

Жаръ печки. Пудингъ нужно сначала ставить въ горячую печь, чтобы бѣлки поднялись, а потомъ допекать въ среднемъ жару, въ которомъ онъ равномѣрно пропечется.

Запеканіе. Въ то время, пока пудингъ стоитъ въ печкѣ, не слѣдуетъ сильно хлопать дверцами печи, потому что можетъ опасть. Если пудингъ сверху зарумянится, а внутри сырой, то его нужно накрыть бумагой, чтобы верхъ не горѣлъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно приготовить пудингъ изъ манной крупы, саго, вермишеля, пшена, макаронъ и другихъ мучныхъ продуктовъ.

Приготовленіе соуса.

Желтки смѣшать съ сахаромъ, прибавить кусочекъ ванили, разрѣзанный вдоль, развести все это молокомъ или сливками и проварить на плитѣ, какъ мороженое, чтобы масса получила густоту сметаны; если долго не густѣетъ, то можно прибавить 1 чайную ложку картофельной муки, разведенной холоднымъ молокомъ, и проварить еще немного съ мукой.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Польскій борщъ.
2) Заяцъ въ сметанѣ.
3) Сладкій пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ яблоками.

Польскій борщъ.

Количество продуктовъ.

Мяса грудинки—$2^1/_2$ ф.
Копченой грудинки—$^3/_4$ ф.
Сосисекъ—5 шт.
Уксусу, Соли, перцу, Лавроваго листа — по вкусу.
Холодной воды—8 глуб. тар.
Свеклы—$1^1/_2$ ф. или 5—7 шт.
Луку—1 шт.
Муки—2 стол. ложки.
Масла—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.

Заяцъ.

Зайца—1 шт. задняя часть.
Свинаго шпеку—$^1/_4$ ф.
Маринаду столько, чтобы заяцъ былъ покрытъ имъ.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.

Букетъ.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Холодн. пассеровки—1 ст. лож
Картофелю—10 шт.

Салатъ изъ синей капусты.

Капусты—1 кочанъ средній.
Прованскаго масла }
Уксусу } по вкусу.
Соли, сахару }

Пирогъ сладкій сдобный.

Для тѣста.

Муки—$^3/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_2$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Соли—1 чайн. ложку.
Яблокъ—1 дес.
Рому—$^1/_4$ стакана.
Сахару въ яблоки—по вкусу.

Польскій борщъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ; послѣ снятія пѣны опустить въ него обланжиренную, копченую грудинку, букетъ и соль. Обмывъ свеклу, но, не очищая ее отъ корешковъ и кожицы, залить холодной водой такъ, чтобы свекла была вся покрыта ею, и поставить вариться на сильный огонь, не накрывая, однако, кастрюлю крышкой; когда свекла станетъ мягкой, очистить ее отъ кожицы и тонко нашинковать. Спассеровавъ на отколерованномъ брезѣ, въ открытомъ сосудѣ, мелко шинкованный лукъ, прибавить къ нему приготовленную свеклу. Когда она спассеруется, прибавить отдѣльно приготовленную горячую, бѣлую пассеровку, смѣшать все вмѣстѣ и положить по вкусу перцу и лавроваго листа.

Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить и соединить съ приготовленной свеклой, прибавить туда же въ борщъ отваръ, въ которомъ варилась свекла. Онъ придаетъ борщу красный цвѣтъ и вкусъ свеклы. Потомъ вскипятить нѣсколько разъ, заправить сметаной, опустить сосиски, предварительно очищеныя отъ кожицы, нарѣзанныя на кусочки и поджаренныя на маслѣ, а также нарѣзанную на куски копченую грудинку, поставить его на плиту и дать вскипѣть. Передъ подачей можно еще заправить борщъ подкраской, если онъ имѣетъ недостаточно красный цвѣтъ. (Приготовленіе подкраски см. обѣдъ № 5, въ объясн. и примѣч. къ малороссійскому борщу.

Къ этому борщу можно сдѣлать ушки, которые передъ подачей на столъ опускаются въ борщъ или же подаются отдѣльно въ глубокомъ блюдѣ. Для ушковъ приготовляется такое же тѣсто и фаршъ, какъ для пельменей; но только они отличаются формой (пельмени см. стр. по оглавленiю).

Объясненiя и примѣчанiя.

Печеная свекла. Главныя указанiя, данныя для приготовленiя малороссiйскаго борща, относятся и къ приготовленiю польскаго. Слѣдуетъ добавить: свеклу можно не только варить, но и печь, въ такомъ случаѣ, не очищая отъ кожицы, положить ее въ духовую печь, а затѣмъ, когда она испечется, т.-е. станетъ мягкой, очистить и дальше поступать, какъ выше указано. Въ печеномъ видѣ свекла лучше сохраняетъ свой натуральный вкусъ, чѣмъ вареная.

Капуста. Въ польскiй борщъ можно прибавлять свѣжую капусту, шинкованную или порѣзанную на куски; для этого ее слѣдуетъ предварительно обланжирить и утушить до мягкости, а потомъ уже соединить со свеклой.

Квасъ и отваръ изъ свеклы. Въ польскiй борщъ можно прибавлять квасъ и отваръ отъ вареной свеклы; въ такомъ случаѣ бульону приготовляютъ меньше. Прибавляется онъ къ борщу въ то время, когда бульонъ процѣживается въ заправочные продукты. Способъ приготовленiя свекольнаго кваса, смотри въ объясненiяхъ и примѣчанiяхъ къ польскому холоднику.

Копченая грудинка. Вмѣсто копченой грудинки можно брать косточку копченой ветчины отъ окорока.

Сосиски. Сосиски слѣдуетъ предварительно обжарить; въ такомъ видѣ онѣ придаютъ борщу лучшiй вкусъ, чѣмъ отварныя.

Маiоранъ и сухiе грибы. Любители прибавляютъ еще въ польскiй борщъ, во время варки, для аромата, пучокъ сухого маiорана и сухихъ бѣлыхъ грибовъ.

Подкраска. Если готовый борщъ недостаточно красенъ, то передъ подачей къ столу добавляютъ къ нему подкраску, приготовленную какъ для малороссiйскаго борща.

Ушки. Если въ польскiй борщъ опущены ушки, то бульонное мясо совсѣмъ не подается къ столу.

Примѣчаніе о литовскомъ борщѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Всѣ необходимые продукты для бѣлаго бульона.

Мяса грудинки—2½ ф.
Копченой грудинки—½ ф.
Сосисекъ—5 штукъ.
Зелени сельдерея—½ ф.
Щавеля—1 ф.
Луку—2 шт.
Зеленаго луку для букета.
Муки – 2 столовыя ложки.
Масла—¼ ф.
2 желтка.
Сметаны—½ ф.
Воды—8 глубокихъ тарелокъ.

Правила приготовленія. Приготовить бѣлый бульонъ; перебрать и промыть молодой, зеленый сельдерей, нашинковать его потоньше и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ до полной готовности; прибавить къ нему муку, мелко шинкованнаго луку и спассеровать вторично. За часъ до подачи процѣдить бульонъ въ заправочные продукты, прибавить обланжиренную копченую, свиную грудинку, нарѣзанную на порціонные куски, букетъ зеленаго луку и поставить вариться на легкомъ огнѣ. За ½ часа до подачи опустить въ борщъ шинкованный щавель, а передъ самой подачей заправить сметаной, смѣшанной съ сырыми желтками. Послѣ этого борщъ не слѣдуетъ больше кипятить, такъ какъ желтки сварятся въ комки. На отдѣльномъ блюдѣ, подаются фаршированныя яйца и жареныя сосиски, нарѣзанныя порціонными кусками. (Фаршированныя яйца см. обѣдъ № 10).

Всѣ главныя примѣчанія, изложенныя къ способу приготовленія предыдущихъ сортовъ борща, относятся и къ приготовленію литовскаго.

Заяцъ въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Содравъ съ зайца шкуру, выпотрошить его и вымочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ перемѣняя воду. Затѣмъ снять съ него всѣ пленки, отдѣлить грудь и переднія ноги, оставивъ для жаренія только спинку и заднія ноги; вымочить въ холодной водѣ въ продолженіе нѣ-

скольких часовъ, чтобы удалить кровь, а потомъ положить на нѣсколько часовъ (на $^1/_2$ сутокъ) въ маринадъ изъ уксуса или въ красное вино (см. общую статью о приготовленіи дичи—параграфъ «маринованіе»); вынувъ изъ маринада, нашпиговать эти части свинымъ шпекомъ, посолить, посыпать перцемъ, мукой и обжарить на маслѣ въ духовомъ шкафу до румянаго колера. Послѣ этого, разрубивъ зайца на порціонные куски, сложить ихъ въ кастрюлю или глубокій сотейникъ и залить процѣженнымъ соусомъ-сметана, приготовленнымъ на томъ самомъ противнѣ, на которомъ жарился заяцъ. Закрывъ кастрюлю или сотейникъ крышкой, поставить тушиться въ духовой шкафъ, почаще поливая соусомъ. Когда мясо станетъ мягкимъ и соусъ получитъ вкусъ зайца, прибавить еще немного сметаны (по 1 стол. ложкѣ на персону), дать одинъ разъ вскипѣть и переложить жаркое на блюдо. На гарниръ къ зайцу подается жареный картофель или какой-либо другой гарниръ изъ овощей.

Сметанный соусъ приготовляется такъ: какъ только заяцъ изжаренъ, то въ эту же посуду положить холодную пассеровку или прямо сырую муку если на противнѣ осталось достаточно масла; въ этомъ случаѣ сперва нужно прожарить муку, а потомъ прибавлять бульонъ и сметану и вскипятить нѣсколько разъ. Когда соусъ загустѣетъ, то полить имъ куски зайца, сложенные въ глубокую посуду.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ зайца. Зайца русака всегда слѣдуетъ предпочитать зайцу бѣляку въ виду того, что послѣдній питается, между прочимъ, почками осины, отъ которыхъ мясо его получаетъ горькій вкусъ; кромѣ того, выбирать жирнаго зайца, имѣющаго вѣсу съ внутренностями не менѣе 12 фунтовъ.

Тощій заяцъ всегда бываетъ послѣ жаренія жесткій и сухой. Конечно, только содравъ съ зайца кожу, можно убѣдиться, насколько онъ жиренъ.

Кожу съ зайца начинаютъ сдирать всегда съ ногъ.

Вымачиваніе въ холодной водѣ производится для того, чтобы удалить изъ зайца излишекъ крови, отъ которой мясо при жареніи становится очень темнымъ. Вымачиваніе въ уксусѣ или винѣ придаетъ мясу бóльшую мягкость.

Части. Грудка и переднія ноги зайца не жарятся совсѣмъ, въ виду того, что ребра зайца имѣютъ горькій вкусъ, переднія же ноги почти лишены мяса и состоятъ только изъ костей и сухожилій. Передняя часть въ русской кухнѣ не употребляется совсѣмъ, а во французской кухнѣ изъ нея приготовляютъ очень вкусное блюдо, такъ называемое «сивэ изъ зайца» (см. по оглавленію).

Шпигованіе. Заяцъ шпигуется для того, чтобы мясо его стало болѣе сочнымъ. Шпигованіе производится съ соблюденіемъ всѣхъ правилъ, изложенныхъ при описаніи шпигованія мяса. Заяцъ шпигуется вдоль волоконъ потому что въ готовомъ видѣ разрубается поперекъ волоконъ, какъ и мясо домашнихъ животныхъ.

Необходимость тушенія. Заяца необходимо тушить, чтобы мясо его стало мягкимъ и пропиталось соусомъ, въ которомъ онъ тушится, а послѣдній бы пріобрѣлъ вкусъ зайца.

Салатъ изъ синей капусты. Капусту тонко нашинковать, ошпарить кипяткомъ и черезъ 15—20 мин., сливъ кипятокъ, обсушить ее на ситѣ, потомъ сложить въ салатникъ, посолить, посыпать сахаромъ и заправить по вкусу уксусомъ и прованскимъ масломъ, хорошенько перемѣшать и вынести на холодъ до подачи къ столу.

Сладкій пирогъ съ яблоками.

Правила приготовленія. Приготовить разсыпчатое тѣсто, но только безъ сметаны и съ прибавленіемъ сахара, который кладется въ тѣсто одновременно вмѣстѣ съ желтками (см. общую статью о тѣстѣ «сдобное разсыпчатое тѣсто»). Приготовивъ тѣсто, вынести его на холодъ. Яблоки очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, чтобы не темнѣли, нарѣзать тонкими ломтиками, вспрыснуть ромомъ и посыпать сахаромъ. Когда тѣсто немного застынетъ (черезъ 15—20 мин.), то принести его съ холода, раскатать довольно тонко, придавъ круглую или четыреугольную форму, и уложить ломтики яблокъ въ видѣ чешуйки, т.-е. чтобы одинъ ломтикъ слегка покрывалъ конецъ другого; сверху посыпать еще сахаромъ и поставить въ горячую духовую печь. Когда пирогъ будетъ готовъ, то долженъ свободно сходить

съ листа и яблоки должны быть мягкія. Передъ подачей посыпать пирогъ сверху сахарной пудрой или полить сиропомъ, свареннымъ изъ кожицы и очистковъ отъ яблокъ.

Обѣдъ № 10.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Зеленыя щи съ пашотами.
2) Цыплята по-польски.
3) Заварное суфле изъ яблокъ.

Зеленыя щи.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Шпинату—$1^1/_2$ ф.
Щавелю—$^3/_4$ ф.
Муки—3 столов. ложки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Воды—8—10 глуб. тарел.
Яицъ—5 шт.

Цыплята по-польски.

Цыплятъ порц.—5 шт.
Масла стол. для жаренія—$^1/_4$ ф.
Масла слив. для фарша—$^1/_8$ ф.
Сухарей—5—6 шт.
Желтковъ—2 шт.
Сливокъ—5 столов. лож.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Бульону—2 стак.
Холодн. пассеровки—1 стол. лож.
Соли, перцу—по вкусу.
Зелени петрушки.

Заварное суфле.

Яблокъ средней вел.—5 шт.
Сахару—сколько получится готоваго пюре.
Бѣлковъ—отъ 7 до 10 шт.
Сливокъ ордин.—1 бут. для подачи къ столу.

Зеленыя щи.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ и въ то же время перебрать шпинатъ, промыть его, нѣсколько разъ перемѣняя воду, и сварить въ открытой кастрюлѣ, въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, до мягкости. Откинувъ потомъ его на сито, обдать холодной водой и, когда послѣдняя стечетъ, протереть черезъ сито. Перебравъ и промывъ щавель, отжать его, зату-

шить въ собственномъ соку съ прибавленіемъ кусочка масла и протереть черезъ сито; корешки отъ щавеля хорошенько промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ масла, немного бульону, закрыть крышкой и утушить до мягкости въ особой посудѣ, а потомъ протереть черезъ сито и такимъ путемъ извлечь изъ нихъ сокъ. Смѣшавъ пюре шпината съ пюре щавеля, прибавить къ нимъ сокъ, полученный изъ корешковъ щавеля, смѣшать все это съ горячей пассеровкой и за 10—15 минутъ до подачи на столъ развести приготовленное пюре процѣженнымъ бульономъ, и, не закрывая кастрюлю крышкой, дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Передъ самой подачей на столъ опустить въ миску пашоты, т.-е. яйца, сваренныя въ мѣшечкѣ, влить туда щи и прибавить сметану. Послѣднюю можно подавать и отдѣльно.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Мясо для зеленыхъ щей берется такое же, какъ и для лѣнивыхъ.

Зелень. Щавелю берется вдвое меньше шпината, потому что онъ очень киселъ, отчего, при одинаковой пропорціи со шпинатомъ, щи получили бы слишкомъ кислый вкусъ; но варить зеленыя щи изъ одного шпината тоже не слѣдуетъ, чтобы избѣгнуть слишкомъ прѣснаго вкуса.

Для сохраненія цвѣта зелени принято прибавлять къ ней при варкѣ соду или магнезію. Это совершенно излишняя прибавка, такъ какъ цвѣтъ зелени сохранится, если варить ее въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ.

Шпинатъ и щавель готовится каждый отдѣльно, потому что шпинатъ нельзя тушить, такъ какъ онъ потеряетъ цвѣтъ; его только варятъ. Что касается щавеля, то онъ теряетъ цвѣтъ одинаково отъ варки и отъ тушенія.

О готовности зелени можно судить по тому, что листочки какъ шпината, такъ и щавеля свободно растираются между пальцами. Корешки отъ щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что они содержатъ въ себѣ много соку.

Въ виду этого ихъ нужно тушить въ собственномъ соку, протереть и сокъ прибавить къ пюре.

Пассеровка. Въ протертой зелени прибавляется пассеровка, какъ и къ супамъ-пюре, для соединенія зелени съ бульономъ.

Соединеніе зелени съ бульономъ. Такъ же какъ и при приготовленіи суповъ-пюре, бульонъ необходимо вливать въ зелень медленно и мѣшать лопаточкой. Для лучшаго соединенія бульона съ зеленью слѣдуетъ готовыя щи вскипятить, но только недолго, иначе онѣ загустѣютъ и потеряютъ свой зеленый цвѣтъ. Для приданія щамъ натуральнаго зеленаго цвѣта, пюре изъ шпината нужно соединять съ пюре изъ щавеля незадолго до подачи къ столу и сейчасъ-же разводить бульономъ

Чистка яицъ. Для того, чтобы скорлупа лучше сходила съ яицъ, послѣ варки ихъ сейчасъ же нужно опускать въ холодную воду. Пашоты (яйца въ мѣшечкѣ) варятся всего $4^1/_4$ м. въ крутомъ кипяткѣ.

Цыплята по-польски.

Правила приготовленія. Взявъ порціонные цыплята. опалить ихъ, выпотрошить черезъ шею такъ: отрѣзавъ голову, сдѣлать продольный надрѣзъ кожи со стороны спинки, вырѣзать горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстіе черенкомъ ложки вынуть внутренности, потомъ хорошенько промыть. Затѣмъ приготовить фаршъ такъ: размочивъ сахарные сухари въ сливкахъ, отжать ихъ, переложить въ ступку и растолочь вмѣстѣ съ кускомъ сливочнаго масла. Истолченую массу переложить въ каменную чашку, прибавить сырые жалтки, соль, перецъ и изрубленную зелень петрушки и хорошенько размѣшать ложкой. Затѣмъ нафаршировать цыплятъ тонкимъ слоемъ этого фарша подъ кожей, заправить ихъ, т.-е, натянувъ кожу назадъ, зашить ее и прикрѣпить ножки и крылышки къ туловищу, какъ и при заправкѣ другихъ птицъ. Послѣ того, распустивъ на горячемъ сотейникѣ масло, обжарить цыплятъ съ обѣихъ сторонъ. Когда цыплята зарумянятся, то переложить ихъ въ глубокій сотейникъ.

Въ сотейникѣ же, на которомъ жарились цыплята, приготовить соусъ-сметана такъ: положить на сотейникъ холодную пассеровку, прибавить сметану и бульонъ, дать вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ, процѣдить его на цыплятъ, закрыть крышкой и потушить на краю плиты минутъ 20, чтобы цыплята пропита-

лись соусомъ. Готовые цыплята разрубить въ продольномъ направленіи пополамъ и переложить на блюдо въ такомъ видѣ, какой они имѣли до нарѣзки, а если маленькіе, то оставить цѣльными, полить ихъ частью соуса, а остальной соусъ подать въ соусникѣ отдѣльно.

Объясненія и примѣчанія.

Цѣлость кожи. Въ виду того, что цыпляпа фаршируются подъ кожей, крайне важно, чтобы она нигдѣ не была надорвана, иначе фаршъ вывалится и потеряетъ сочность. Если же кожа гдѣ-нибудь прорвется, то изъ-за этого не стоитъ браковать цыпленка; кожу можно зашить тонкими нитками; при жареніи края кожи вполнѣ соединятся, а когда цыпленокъ изжарится, можно вынуть нитки и мѣсто разрыва кожицы сгладится.

Фаршъ. Вмѣсто фарша изъ сухарей можно фаршировать цыплятъ кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями.

Заварное суфле изъ яблокъ (воздушный пирогъ).

Правила приготовленія. Мягкія яблоки средней величины обмыть, надрѣзать крестъ-на-крестъ, сложить на мѣдный сотейникъ, подлить на дно сотейника немного холодной воды (1 столовую ложку), поставить въ духовой шкафъ, испечь до мягкости и протереть черезъ сито. Полученное пюре взвѣсить или смѣрить стаканомъ, и сколько по вѣсу получится пюре, столько же всыпать туда мелкаго сахару и поставить на плиту высаживаться, мѣшая лопаточкой до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ настолько густымъ и клейкимъ, что будетъ не сливаться, а падать съ лопаточки въ видѣ густой массы и, кромѣ того, изъ желтаго цвѣта перейдетъ въ красноватый. Когда пюре хорошо проварено, то взбить крѣпко бѣлки и заварить ихъ горячимъ пюре, т.-е. горячее пюре понемногу прибавлять въ взбитые бѣлки и продолжать послѣдніе все время взбивать, чтобы пюре лучше смѣшалось съ ними. Затѣмъ взять круглое металлическое блюдо, выложить на него суфле, въ видѣ горки, а оставшуюся часть сложить въ корнетъ (фунтикъ, сдѣланный изъ бумаги) и сдѣлать различныя украшенія; потомъ сдѣлать ножомъ надрѣзы въ

нѣсколькихъ мѣстахъ кругомъ всего суфле, посыпать его сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ духовую печь легкой температуры на 20—25 минутъ. Готовое суфле подается на томъ же блюдѣ, гдѣ оно запекалось. Къ суфле подаются густыя сливки.

Объясненія и примѣчанія.

Преимущества заварного суфле. Заварное суфле всегда нужно предпочитать обыкновенному, т.-е. приготовляемому домашнимъ способомъ, въ виду того, что заварное суфле никогда не имѣетъ сырого вкуса, который часто ощущается въ непроваренномъ пюре; кромѣ того, заварное суфле никогда не опадаетъ, потому что проваренная, клейкая масса хорошо скрѣпляетъ бѣлки. Его можно приготовить за нѣсколько часовъ до обѣда, т.-е. проварить пюре и соединить съ бѣлками и только за 20—25 минутъ до подачи поставить въ печь.

Пюре и сахаръ. Пюре и сахаръ нужно брать въ одинаковомъ количествѣ и проваривать долго, иначе суфле тоже можетъ опасть, потому что не будетъ имѣть достаточной клейкости. Если пюре плохо проварено, то оно имѣетъ въ себѣ много воды.

Высаживаніе пюре. При высаживаніи, пюре почаще нужно мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, отчего пюре можетъ пригорѣть. При высаживаніи изъ пюре выпаривается вода и отъ этого оно не имѣетъ водянистаго вкуса, который ощущается въ невысаженномъ пюре; кромѣ того, при провариваніи сахаръ лучше соединяется, чѣмъ съ сырымъ пюре.

Обыкновенное, т.-е. сырое, суфле. Обыкновенное суфле очень часто отскакиваетъ водой — это случается оттого, что яблоки, изъ которыхъ приготовлено пюре, имѣютъ большой % воды, какъ и всѣ прочіе плоды; въ заварномъ суфле этого не встрѣчается, потому что при высаживаніи вода выпаривается изъ яблокъ.

Посуда для печенія яблокъ. Яблоки всегда нужно печь на мѣдномъ сотейникѣ или въ эмальированной посудѣ, а не на желѣзной сковородѣ, отъ которой они чернѣютъ.

Холодная вода. Вода подливается на дно сотейника для того, чтобы яблоки не пригорали ко дну.

Сортъ яблокъ. Для суфле нужно всегда брать антоновскія яблоки; они немного мягче крымскихъ, а потому скорѣе пекутся.

Надрѣзы на суфле. Надрѣзы ножомъ на суфле дѣлаются для того, чтобы оно лучше поднималось.

Жаръ печки. Заварное суфле нужно печь въ легкомъ жару, чтобы бѣлки хорошо закрѣпли и пропеклись. Если же ставятъ суфле въ сильный жаръ, то оно всегда сверху сгоритъ, а внутри не пропечется и будетъ имѣть сморщенный видъ.

Суфле изъ ягодъ. Заварное суфле можно сдѣлать не только изъ яблокъ, но и изъ различныхъ ягодъ, изъ которыхъ также нужно приготовить пюре или сокъ (сырыя, очищенныя ягоды протираются) и высадить его съ сахаромъ; дальше поступать, какъ сказано выше (на каждый стаканъ пюре берется 1 стаканъ сахару и отъ 7 до 10 бѣлковъ). Если суфле приготовляютъ изъ чернослива, то послѣдній раньше нужно сварить до мягкости, а потомъ уже протереть.

Другой способъ приготовленія пюре изъ яблокъ. Для полученія пюре яблоки можно не только печь, но и припускать въ собственномъ соку; для этого ихъ очищаютъ отъ кожи и натираютъ лимономъ, чтобы не темнѣли, а потомъ нарѣзаютъ мелкими кусками и тушатъ подъ крышкой до мягкости.

Обѣдъ № 11.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Разсольникъ съ почками.
2) Пилавъ изъ бараньей грудинки.
3) Фисташковое мороженое.

Разсольникъ съ почками.

Мяса бедра—$1\frac{1}{2}$ ф.
Почку воловью—1 шт. или тел. 2 шт.
Кореньевъ—$\frac{5}{8}$ или по 1 шт. каждаго сорта.
Картофелю—5 шт.
Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
Томату—$\frac{1}{8}$ ф.
Масла для туш. и пассер.—$\frac{1}{4}$ ф.
Муки—2 стол. ложки.
Соли—по вкусу.
Перловой крупы—$\frac{1}{4}$ ф.
Огуречнаго разсолу—по вкусу.
Сметаны—$\frac{1}{2}$ ф.
Воды—8—10 тар.

Пилавъ изъ баранины.

Бараньей грудинки—$2^1/_2$ ф.
Рису—1 ф.
Масла столоваго—$^3/_8$ ф.
Луку—2 шт.
Бульону столько, чтобы покрылъ рисъ.
Томату—$^1/_8$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Фисташковое мороженое.

Молока—1 бут.
Желтковъ—6 шт.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Фисташекъ—$^3/_4$ или 1 ф. очищен.
Миндалю сл.—$^1/_4$ ф. очищ.
Шпинатной эссенціи для цвѣта 1 чайную ложку.

Разсольникъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бульонъ сначала изъ говядины, а послѣ снятія пѣны опустить въ него обланжиренную воловью почку, съ которой заранѣе снять пленку и вымочить въ холодной водѣ (мѣняя какъ можно чаще воду). Одновременно съ почкой опустить въ бульонъ букетъ, обрѣзки кореньевъ, идущихъ на гарниръ, а также кожицу и сердцевину соленыхъ огурцовъ. Послѣ этого отставить бульонъ на край плиты и варить такъ до готовности.

Всѣ коренья и картофель, очиствъ отъ кожицы, вынуть на круглую зубчатку выемку, въ видѣ звѣздочекъ, или просто оточить отъ руки; затѣмъ положить въ кастрюлю, прибавить масла, немного процѣженнаго бульона и затушить коренья подъ крышкой на краю плиты или въ духовомъ шкафу. Когда коренья дойдутъ *до половины готовности,* прибавить къ нимъ картофель и затушить все до мягкости.

Перловую крупу (рояль) слѣдуетъ промыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыла крупу, и разварить до мягкости, затѣмъ откинуть на сито и обдать холодной водой.

Соленые огурцы, очиствъ отъ кожицы, нужно порѣзать вдоль на четыре части, вырѣзать у каждой части сердцевину, оставивъ только мякоть, которая и пойдетъ на гарниръ. Мякоть эту нарѣзать косячками и отварить въ соленомъ кипяткѣ, затѣмъ обдать холодной водой.

Оставшійся изъ подъ огурцовъ разсолъ нужно процѣдить черезъ сито; вскипятить и развести имъ горячую бѣлую пассе-

ровку. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его черезъ сито, влить пассеровку, разведенную огуречнымъ разсоломъ, прибавить пюре-томатъ, спассерованное на маслѣ, сметану и дать вскипѣть нѣсколько разъ.

Послѣ того положить въ разсольникъ всѣ приготовленные гарниры, т.-е. вареную перловую крупу, коренья, картофель, мякоть огурцовъ и почку, нарѣзанную поперекъ волоконъ тонкими ломтиками.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція мяса. Въ виду того, что бульонъ для разсольника варится съ прибавленіемъ почекъ, которыя также даютъ ему наваръ, мясо можно брать не $^1/_2$ ф., а $^1/_4$ ф. на каждую персону; слѣдовательно, на 5 персонъ не $2^1/_2$ ф., а $1^1/_2$ фунта.

Почки. Почки вымачиваются въ водѣ, чтобы удалить присущій имъ специфическій вкусъ. отъ скопляющихся въ нихъ мочекислыхъ солей. Обланжириваются почки для удаленія изъ нихъ излишка крови и приданія имъ бѣлаго цвѣта. Не обланжиренная почка мутитъ бульонъ. Варить почки слѣдуетъ цѣльными; если ихъ варятъ разрѣзанными на куски, то онѣ становятся твердыми; поэтому ихъ разрѣзаютъ передъ подачей къ столу, когда разсольникъ уже совершенно готовъ.

Коренья, картофель и огурцы. Всѣ обрѣзки отъ кореньевъ опускаются въ бульонъ для приданія ему аромата. Коренья и картофель тушатся въ собственномъ соку для сохраненія ихъ вкуса и формы; зернышки и кожица огурцовъ варятся въ бульонѣ для приданія навару огуречнаго вкуса; для той же цѣли въ разсольникъ прибавляется огуречный разсолъ.

Подача разсольника къ столу. Къ разсольнику, какъ настоящему русскому супу, не подаются пирожки. Если онъ варится безъ почекъ, то подается всегда съ варенымъ мясомъ; послѣднее передъ опусканіемъ въ разсольникъ разрѣзается на порціонные куски и кладется передъ подачей къ столу въ миску.

Пилавъ изъ бараньей грудинки.

Нарѣзать баранью грудинку, какъ на рагу, т.-е. небольшими четыреугольными кусочками, съ косточками. Для этого сначала

нужно разрубить грудинку вдоль по костямъ (по ребрамъ), а потомъ каждую кость разрубить на три части въ поперечномъ направленіи. Нашинковать тонко лукъ и припустить его на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда же куски бараньей грудинки, посыпать ихъ предварительно солью и перцемъ, прибавить немного бульону и припустить въ собственномъ соку подъ крышкой. Когда грудинка будетъ наполовину готова, т.-е. останется въ срединѣ немного сырою, то прибавить къ ней сырой каролинскій рисъ, который предварительно хорошо обтереть въ салфеткѣ, но не мыть и не обланжиривать, какъ обыкновенно; положить туда же все количество масла кускомъ, прибавить процѣженнаго легкаго мясного или бараньяго бульону въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній доверху покрылъ рисъ, закрыть крышкой и поставить тушиться въ духовой шкафъ до тѣхъ поръ, пока рисъ будетъ совершенно мягкій и разсыпчатый; тогда прибавить къ нему пюре-томатовъ консервовъ, предварительно хорошо спассерованныхъ на маслѣ, размѣшать рисъ осторожно вилкой, чтобы не мять и поставить еще на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы рисъ получилъ вкусъ томатовъ.

Примѣчаніе о томатѣ. Заправка риса томатомъ не обязательна; пилавъ можно также приготовить и безъ томатовъ.

Фисташковое мороженое.

Правила приготовленія. Приготовивъ льезонъ, какъ для обыкновеннаго сливочнаго мороженаго (см. обѣдъ № 1), и когда онъ проваренъ, перелить его въ каменную чашку и сейчасъ же, не давая остыть, въ горячій льезонъ положить истолченныя съ миндалемъ фисташки, которыя предварительно очистить отъ скорлупы, а потомъ отъ кожицы, для чего ихъ нужно ошпарить кипяткомъ, какъ и миндаль. При толченіи фисташекъ нужно подлить немного молока (½ стакана). Положивъ въ проваренное мороженое фисташки, остудить его. Затѣмъ процѣдить черезъ волосяное сито или кисею, или даже протереть, чтобы было гуще, подкрасить для цвѣта шпинатной эссенціей, вылить въ мороженицу и заморозить до полной готовности, какъ и прочія мороженыя. Способъ приготовленія шпинатной эссенціи см. общую статью о соусахъ.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавка фисташекъ. Не слѣдуетъ проваривать льезонъ для мороженаго вмѣстѣ съ фисташками, потому что отъ варки онѣ теряютъ вкусъ и цвѣтъ.

Фисташки нужно класть въ горячее, но не въ остывшее мороженое, такъ какъ тогда послѣднее не приметъ вкуса фисташекъ.

Пропорція фисташекъ. На 5 персонъ, т.-е. на 1 бутылку молока нельзя положить менѣе $^1/_2$ ф. (очищенныхъ) фисташекъ, потому что тогда мороженое будетъ имѣть очень слабый вкусъ.

Нельзя класть неистолченныя фисташки въ мороженое. Онѣ не дадутъ ему должнаго вкуса. Поэтому, чѣмъ мельче истолчены фисташки, тѣмъ слышнѣе ихъ вкусъ въ мороженомъ.

При толченіи въ фисташки прибавляется немного молока для того, чтобы онѣ не смаслились, отчего и самое мороженое потомъ получитъ жирный привкусъ.

Миндаль. При толченіи въ фисташки прибавляется миндаль для приданія мороженому нѣжнаго вкуса и аромата. Чтобы миндаль не заглушалъ вкуса фисташекъ, пропорція его не должна быть слишкомъ велика.

Шпинатная эссенція. Не слѣдуетъ подкрашивать мороженое протертымъ отваренными шпинатомъ, какъ это многіе дѣлаютъ. Во-первыхъ, пюре изъ шпината, въ которомъ находится много воды, не можетъ дать хорошаго цвѣта, если положено въ маломъ количествѣ, а положенное въ большой пропорціи — портитъ вкусъ мороженаго, которое тогда уже получаетъ вкусъ шпината. Поэтому нужно приготовить эссенцію изъ шпината, т.-е. выдѣлить изъ него всю воду. Эссенція эта, положенная въ очень маломъ количествѣ, даетъ хорошій, зеленый цвѣтъ, не сообщая мороженому никакого посторонняго привкуса и, кромѣ того, безвредна, потому что не содержитъ въ себѣ ядовитыхъ веществъ. Зимой иногда, за неимѣніемъ шпината, нельзя приготовить эссенцію, тогда ее можно замѣнить зеленымъ карминъ-бретонъ, который также безвреденъ. Краску эту можно получить въ аптекарскомъ магазинѣ и лучше въ жидкомъ видѣ, а не въ порошкѣ.

Обѣдъ № 12.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ клецками (съ ньеками).
2) Антрекотъ де-бефъ натуральный.
3) Самбукъ изъ яблокъ.

Супъ съ клецками.

Количество продуктовъ.

Мяса бедра—$2^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Воды—8—10 глуб. тарелокъ.
Зелени петрушки или укропа.

Для ньёкъ.

Масла растоплен.—$^1/_2$ стакана.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Муки франц.—$^3/_4$ стакана.
Яицъ—3—4 шт.
Мускатнаго орѣха—по вкусу.

Антрекотъ де-бефъ.

Антрекота—5 костей если отъ мелкой туши и 2 кости если отъ крупной.
Картофелю—10 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бульону для соку—$2^1/_2$ стак.
Хрѣну—1 корешокъ.

Самбукъ изъ яблокъ.

Яблокъ—5 шт. средн. велич.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Бѣлковъ—3—4 шт.
Желатину—8 листовъ.
Густыхъ сливокъ—$^1/_4$ бут.
Ванили или цедры для аромата.

Супъ съ клецками.

Правила приготовленія. Сварить обыкновенный желтый бульонъ и когда онъ будетъ совсѣмъ готовъ и процѣженъ, то передъ подачей къ столу (прямо въ миску) опустить въ него ньеки, приготовленныя изъ заварного тѣста «пат-а-шу» (см. общ. статью о тѣстѣ), отваренныя отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ. Для приданія ньекамъ болѣе красивой формы ихъ не слѣдуетъ прямо спускать съ ложки въ кипятокъ, а нужно раздѣлывать при посредствѣ двухъ чайныхъ ложекъ такъ: на одну ложку берется изъ кастрюльки готовое тѣсто, поверхность сравнивается

ножомъ въ видѣ горки и тогда уже тѣсто снимается другой горячей ложкой и спускается въ приготовленный соленый кипятокъ. Готовыя сварившіяся ньёки должны всплыть на поверхность воды. При варкѣ ихъ можно кипятить, но только на легкомъ огнѣ, въ противномъ случаѣ могутъ потерять форму. Для приданія клецкамъ лучшаго вкуса въ готовое тѣсто прибавляется рубленая зелень петрушки или укропа, а кто любитъ — тертый мускатный орѣхъ; можно также прибавлять натертый острый сыръ (пармезанъ, швейцарскій).

Примѣчаніе о ньёкахъ. Для того, чтобы ньёки были нѣжнѣе на вкусъ, самое тѣсто лучше приготовлять изъ французской муки, но, конечно, за неимѣніемъ послѣдней, можно брать и обыкновенную муку.

Сорта клецокъ. Кромѣ какъ изъ заварного тѣста, клецки можно приготовлять изъ манной крупы или прямо изъ прѣснаго тѣста, которое бо́льшею частью состоитъ изъ желтковъ, растертыхъ съ масломъ, въ которые потомъ прибавляется мука, молоко и взбитые бѣлки. Клецки изъ заварного тѣста вкуснѣе, чѣмъ прочіе сорта.

Антрекотъ де-бефъ жареный.

Правила приготовленія. Взявъ нѣсколько костей антрекота, срубить съ нихъ верхнія кости (позвонки), разрѣзать мясо вдоль по костямъ и зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлету металлической тяпкой, чтобы она во всѣхъ частяхъ имѣла одинаковую толщину, сдѣлать надрѣзы на внутреннихъ сухожиліяхъ, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Затѣмъ, распустивъ на раскаленной сковородѣ кусокъ масла, положить на него антрекотъ и жарить какъ бифштексъ, только дольше. Когда по истеченіи 20—30 мин. онъ изжарится, сложить его на блюдо цѣликомъ, не разрѣзая на части, посыпать по кости скобленымъ хрѣномъ, огарнировать кругомъ цѣльнымъ, жаренымъ картофелемъ и обливъ собственнымъ сокомъ, подавать. Такимъ образомъ приготовленный антрекотъ въ срединѣ всегда бываетъ съ кровью, какъ бифштексъ, и его всегда нужно приготовлять изъ мяса отъ мелкой туши.

Антрекотъ де-бефъ тушеный.

Зачистить и обжарить антрекотъ какъ сказано выше. Когда антрекотъ зарумянится съ обѣихъ сторонъ, переложить его въ глубокій сотейникъ, прибавивъ, разрѣзанную на части, очищенную сырую луковицу, букетъ, душистый перецъ горошкомъ, лавровый листъ и корочку чернаго хлѣба; затѣмъ влить туда же фюме или обыкновеннаго бульону, предварительно вскипятивъ его нѣсколько разъ на той сковородкѣ, на которой жарилось мясо; закрыть сотейникъ плотно крышкой, тушить мясо на краю плиты до мягкости, поливая какъ можно чаще собственнымъ его сокомъ. Когда антрекотъ станетъ мягкимъ, вынуть его изъ сотейника и нарѣзать каждую кость въ поперечномъ направленіи немного наискось на 4 или 5 частей, въ зависимости отъ ея величины; нарѣзанный антрекотъ сложить на блюдо, придавъ каждой его кости натуральную форму, и при этомъ такъ, чтобы самыя кости были обращены къ срединѣ, а не къ краю блюда (нужно это наблюдать для того, чтобы при подачѣ блюда не задѣть рукавомъ костей). Кругомъ антрекота положить картофель, полить немного сокомъ и посыпать по костямъ скобленымъ хрѣномъ. Картофель подается или цѣльный, отдѣльно обжаренный въ сыромъ видѣ, на маслѣ, до полной готовности, или же только слегка обжаренный на маслѣ, а потомъ тушеный вмѣстѣ съ мясомъ. Сокъ изъ подъ антрекота, предварительно процѣдивъ и прокипятивъ, слѣдуетъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Антрекотъ, жареный на ропшорѣ.

Антрекотъ жарится на ропшорѣ точно такъ же, какъ и бифштексъ; соуса и гарниры подаются тѣ же, какъ и къ антрекоту, жареному на сковородѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Антрекотъ—верхняя часть тонкаго края, соотвѣтствующая телячьему карре (котлетныя части), не продается на фунты, какъ прочіе сорта мяса, а по костямъ, которыя рубятся въ межреберномъ направленіи. Каждая такая кость вѣситъ

отъ $1^1/_4$ ф. до 3 ф. (смотря по величинѣ туши). Если антрекотъ взять отъ мелкой туши, то на каждую персону полагается по одной кости, а если отъ крупной, то одна кость считается на двѣ и на три персоны.

Зачистка антрекота. Антрекотъ (каждая отдѣльная кость) всегда зачищается какъ и прочее мясо, но при этомъ съ него срѣзается не только лишній жиръ, но также и часть мяса у окончанія кости, обрѣзаются также края, чтобы получилась правильная форма отбивной котлеты. Всѣ оставшіеся обрѣзки мяса послѣ зачистки антрекота можно употребить на другой день для какого-либо кислаго заправочнаго супа, щей, борща и для рубленыхъ блюдъ. При зачисткѣ антрекота нужно всѣ жилы, лежащія въ срединѣ мясо, надрѣзать ножомъ; въ противномъ случаѣ при жареніи мяса стянетъ и оно будетъ имѣть некрасивый съеженный видъ и, кромѣ того, будетъ твердо на вкусъ. Антрекотъ всегда должно подавать съ костью, какъ и телячьи отбивныя котлеты.

Отбиваніе антрекота. Каждая часть антрекота (котлета) отбивается отдѣльно металлической тяпкой, не только для приданія красивой формы, но и для того, чтобы котлета во всѣхъ своихъ частяхъ имѣла одинаковую толщину. Не слѣдуетъ отбивать очень тонко; отъ этого при жареніи антрекотъ высыхаетъ, теряетъ сочность и становится сухимъ.

Значеніе вѣса мяса для жаренія. Если кость антрекота въ зачищенномъ видѣ вѣситъ не болѣе 1 ф., то ее можно изжарить на плитѣ до полной готовности, и сейчасъ же подавать цѣликомъ, не разрѣзая на куски. Если же кость вѣситъ болѣе $1^1/_4$ ф., а именно 2—$2^1/_2$ ф. и болѣе, то слѣдуетъ только немного обжарить ее на плитѣ, чтобы зарумянилась, а потомъ тушить въ соку или въ соусѣ отъ $^3/_4$ до часу и болѣе, въ зависимости отъ величины куска; въ противномъ случаѣ, т.-е. если только изжарить на плитѣ и не тушить, антрекотъ будетъ внутри совсѣмъ сырой

Названіе антрекота. Различныя названія, которыя носитъ антрекотъ, зависятъ отъ названій подаваемыхъ къ нему соусовъ и гарнировъ, такъ, напримѣръ: а-ля-рюссъ, а-ля-бордалезъ и проч.

Самбукъ изъ яблокъ.

Правила приготовленія. Обмыть антоновскія или какія-нибудь другія яблоки и, не очищая отъ кожицы, надрѣзать каждое крестъ-на-крестъ, сложить въ сотейникъ, прибавить туда же немного холодной воды (1 столовую ложку) и поставить въ духовой шкафъ испечься. Когда яблоки будутъ мягкими, протереть ихъ черезъ сито. Полученное пюре сложить въ кастрюлю, поставить послѣднюю на ледъ и начать взбивать пюре лопаточкой или вѣничкомъ, прибавляя постепенно по одному бѣлку. Взбивъ пюре съ бѣлками до такой степени, чтобы оно сдѣлалось пышнымъ и бѣлымъ, прибавить въ него мелкаго сахару, продолжая взбивать. Затѣмъ, отмочивъ въ холодной водѣ желатинъ, распустить его въ 3 столовыхъ ложкахъ кипятку, и когда немного остынетъ, то вынуть кастрюлю съ самбукомъ изо льда, послѣ этого процѣдить въ нее черезъ воронку желатинъ, продолжая въ это время взбивать самбукъ; прибавить густыхъ взбитыхъ сливокъ, размѣшать все осторожно сверху внизъ, выложить въ форму, смоченную холодной водой, поставить на холодъ и застудить. Когда самбукъ хорошо застынетъ, то выложить его изъ формы на блюдо, опустивъ предварительно форму на полъ-минуты въ кипятокъ.

Объясненія и примѣчанія.

Яблоки. Въ виду того, что яблоки для самбука должно протирать, ихъ можно передъ печеніемъ не очищать отъ кожицы.

Сортъ яблокъ. Сорта яблокъ безразличны, т.-е. не имѣютъ такого значенія, какъ для другихъ сладкихъ блюдъ, напр., компота, шарлота и проч., гдѣ яблоки должны сохранить цѣльный видъ или ту форму, которая имъ дана.

Надрѣзъ яблокъ. Яблоки надрѣзаются крестъ-на-крестъ для того, чтобы быстрѣе и равномѣрнѣе пропеклись.

Вода. Вода подливается на дно сотейника, чтобы дно было влажно и яблоки не пригорали къ нему.

Посуда для яблокъ. Слѣдуетъ брать подъ яблоки мѣдный сотейникъ или, за неимѣніемъ послѣдняго, каменную посуду,

но только не желѣзную сковороду, отъ которой яблоки чернѣютъ и получаютъ привкусъ желѣза.

Взбиванiе. Самбукъ слѣдуетъ взбивать на холоду, потому что теплое пюре и теплые бѣлки не могутъ быть хорошо взбиты. Пюре слѣдуетъ взбивать вмѣстѣ съ бѣлками для того, чтобы оно само по себѣ сдѣлалось пышнымъ. Если же бѣлки взбить отдѣльно и потомъ ввести въ пюре, то бѣлки не выдержатъ тяжести пюре и опадутъ.

Сахаръ. Никогда не слѣдуетъ класть сахаръ въ пюре до тѣхъ поръ, пока оно не взбито съ бѣлками, потому что отъ сахара пюре становится тяжелымъ и плохо взбивается.

Желатинъ. Такъ какъ самбукъ представляетъ изъ себя сплошную густую, не прозрачую массу, то желатинъ для него не оттягивается (не очищается) бѣлками, какъ для желе, которое должно быть прозрачно. Для того, чтобы въ готовомъ самбукѣ не попадались кусочки застывшаго желатина, слѣдуетъ: 1) вливать теплый, а не остывшiй желатинъ; 2) лить желатинъ черезъ воронку, тонкою, ровною струею; 3) во время вливанiя желатина все время взбивать самбукъ вѣничкомъ, и 4) во время вливанiя желатина вынуть кастрюлю съ самбукомъ изо льда.

Взбитыя сливки. Взбитыя сливки кладутся въ самбукъ послѣдними, т.-е. послѣ введенiя желатина, и прибавляются для большей пышности и нѣжнаго вкуса. Сливки должны быть очень хорошо взбиты и не имѣть въ себѣ жидкости (отскакивать водой). Плохо взбитыя сливки лучше не класть совсѣмъ, потому что самбукъ станетъ жидкимъ и опадетъ. Но можно приготовлять самбукъ безъ сливокъ; тогда, конечно, онъ не будетъ имѣть той пышности и нѣжности вкуса.

Цедра и ваниль. По желанiю, въ самбукъ для аромата можно прибавлять натертую на теркѣ лимонную цедру или немного толченой ванили.

Примѣчанiе. Точно такимъ же способомъ можно дѣлать самбукъ изъ различныхъ ягодъ, пюре, сироповъ и чернослива.

Обѣдъ № 13.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Зеленыя щи изъ крапивы.
2) Фаршированная грудинка.
3) Шарлотъ изъ яблокъ.

Зеленыя щи изъ крапивы.

Количество продуктовъ.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Крапивы—$1^1/_2$ ф.
Щавелю—$^3/_4$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.
Муки—2 стол. ложки.
Сметаны—$^3/_8$ или $^1/_2$ ф.
Яицъ—5 шт.
Сосисекъ—5 шт.
Луку—1 шт.
Соли—по вкусу.
Воды—8—10 тарелокъ.

Фаршированная грудинка.

Грудинка телячья — цѣльная средней величины.
Ливеру телячьяго—1 шт.
Томату—$^1/_8$ ф.
Картофелю—10 шт.
Масла—$^3/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.
Холодной пассеровки—1 чайн. л.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Яблокъ—5 шт.
Бѣл. хлѣбъ—2 булки по 5 к.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Молока—$^3/_4$ стакана.

Зеленыя щи изъ молодой крапивы.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый (безъ кореньевъ) бульонъ изъ мяса 2-го сорта: средины грудины или челышки. Пока бульонъ варится, приготовить зелень такимъ образомъ: взявъ молодой крапивы, перебрать ее, промыть хорошенько, обланжирить (ошпарить) кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, потомъ откинуть на сито, облить холодной водой, до-суха отжать и мелко изрубить. Затѣмъ нашинковать одну небольшую луковину и спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лукъ немного прожарится, то положить туда же въ сотейникъ рубленую крапиву и спассеровать ее до мягкости, почаще мѣшая

лопаточкой. Спассеровавъ хорошо крапиву, прибавить къ ней рубленый щавель, который предварительно слѣдуетъ хорошенько перебрать и промыть. Положивъ щавель въ крапиву, прибавить кусочекъ масла, закрыть сотейникъ крышкой и составить на край плиты. Черезъ 10—12 мин., когда щавель утушится и будетъ мягкій, заправить зелень, приготовленной отдѣльно, горячей бѣлой пассеровкой. Заправивъ зелень пассеровкой, прибавить въ нее для вкуса сокъ изъ корешковъ щавеля. Для полученія этого сока, корешки отъ щавеля слѣдуетъ тщательно промыть, потомъ прибавить къ нимъ кусочекъ масла, 1 суповую ложку бульона, утушить до мягкости, а затѣмъ протереть. (См. зеленыя щи стр. 204). Когда бульонъ сварится, процѣдить его черезъ сито, развести имъ приготовленную зелень и опустить туда же, въ щи, вареное мясо, предварительно обмывъ его въ теплой водѣ и нарѣзавъ порціонными кусками. Полученныя, такимъ образомъ, щи заправить сметаной, вскипятить нѣсколько разъ, положить обжаренныя, нарѣзанныя сосиски и подавать къ столу, опустивъ въ миску со щами фаршированныя яйца. Вмѣсто сосисекъ можно положить въ щи вареныя ушки, приготовленныя съ фаршемъ изъ свиного мяса.

Объясненія и примѣчанія.

Крапива. Передъ приготовленіемъ крапива предварительно обланжиривается для того, чтобы удалить присущій ей горькій вкусъ.

Крапиву для щей можно употреблять только пока она еще молодая; старая же крапива очень горька, и приготовленныя изъ нея щи имѣютъ плохой вкусъ.

Щавель. Въ щи изъ крапивы прибавляется щавель для приданія немного кисловатаго вкуса, потому что крапива сама по себѣ имѣетъ прѣсный вкусъ.

Щавелью слѣдуетъ брать вдвое меньше крапивы; въ противномъ случаѣ, вкусъ щавеля заглушитъ вкусъ крапивы.

Заправка щей. Вмѣсто одной сметаны щи изъ крапивы можно заправлять льезономъ изъ желтковъ и сметаны (на $^1/_2$ ф. сметаны 2 желтка). Въ послѣднемъ случаѣ, конечно, желтки со сметаной слѣдуетъ прогрѣть до горячаго состоянія и тогда уже влить въ щи.

Если щи заправляются не одной сметаной, а льезономъ, то послѣ введенія послѣдняго въ щи ихъ не слѣдуетъ кипятить, потому что желтки свернутся.

Фаршированная телячья грудинка.

Взявъ цѣльную половину телячьей грудинки, отдѣлить острымъ ножомъ мякоть отъ реберъ, по направленію къ хрящикамъ, которыми они оканчиваются. Въ этомъ конечномъ мѣстѣ мясо не отрѣзается, вслѣдствіе чего получается какъ бы мѣшокъ, одна половина котораго состоитъ изъ оголенныхъ реберъ, а другая изъ мясного пласта; средину между этими сторонами наполнить заранѣе приготовленнымъ фаршемъ и пришить голландскими нитками мясо къ каждому ребру такъ, чтобы нигдѣ не оставалось отверстія; затѣмъ посолить грудинку и положить на противень костями внизъ, полить распущеннымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ. Когда грудинка зарумянится съ обѣихъ сторонъ, прибавить на противень бульону и почаще поливать ее этимъ сокомъ. Вмѣстѣ съ грудинкой на одномъ противнѣ можно зажарить и картофель, который пойдетъ на гарниръ. Когда грудинка изжарится, снять съ нея нитки, разрѣзать на порціи вдоль по костямъ и сложить куски на блюдо въ такомъ порядкѣ, чтобы придать ту же форму, какую грудинка имѣла до разрѣзки. Обложивъ жаркое жаренымъ картофелемъ, полить немного собственнымъ сокомъ, который также подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Правила приготовленія фарша.

Фаршъ, которымъ наполняется грудинка, вполнѣ зависитъ отъ желанія и вкуса хозяйки. Можно фаршировать грудинку паштетнымъ фаршемъ, т.-е. гратеномъ (см. отд. холодныхъ закусокъ), кнелью изъ телятины, бѣлымъ хлѣбомъ, разсыпчатымъ рисомъ, телячьимъ ливеромъ и проч. Въ настоящей статьѣ помѣщаемъ способъ приготовленія фарша изъ ливера.

Взявъ телячій ливеръ, т.-е. легкія и сердце, вымочить его въ холодной водѣ, почаще перемѣняя послѣднюю. Когда ливеръ хорошо вымоченъ, то обланжирить его 2 или 3 раза въ кипяткѣ,

т.-е., заливъ ливеръ кипяткомъ, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, слить кипятокъ прочь, опять залить ливеръ кипяткомъ, дать вскипѣть вторично и такъ сдѣлать 2—3 раза. Послѣ того промыть ливеръ въ чистой водѣ и мелко изрубить или смолоть въ машинкѣ. Затѣмъ нашинковать потоньше одну большую луковицу и спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Какъ только лукъ начнетъ румяниться, положить туда же изрубленный ливеръ и спассеровать его на маслѣ до такой степени, чтобы изъ красноватаго перешелъ въ коричневый цвѣтъ и потерялъ сырой вкусъ.

Когда ливеръ хорошо прожарится, то положить въ него пюре-томатовъ консервовъ и прожарить его немного съ томатами. Затѣмъ прибавить въ ливеръ по вкусу соли, перцу и нѣсколько ложекъ фюме. За неимѣніемъ послѣдняго, можно прибавить въ фаршъ обыкновеннаго бульона, но тогда предварительно въ фаршъ слѣдуетъ положить 1 чайную ложку холодной пассеровки (мука, смѣшанная съ кускомъ масла) и послѣ прибавки бульона еще немного прожарить фаршъ, чтобы бульонъ высадился. Приготовивъ указаннымъ образомъ фаршъ, дать ему остыть и тогда уже фаршировать имъ грудинку.

Объясненія и примѣчанія.

Телячья грудинка. Телячья грудинка, такъ же какъ и грудинка быка, разрубается въ мясныхъ лавкахъ на двѣ равныя половины (правую и лѣвую) въ продольномъ направленіи. Для фаршировки всегда берется одна которая-либо вся половина.

Для фаршировки необходимо брать всю *половину* грудинки цѣликомъ, а не раздѣлять ее на части, потому что въ послѣднемъ случаѣ ей нельзя будетъ придать требуемую для фаршировки форму сакъ-вояжа.

Если взять грудину отъ плохо отпоеннаго телка, то для приданія ей лучшаго вкуса и бѣлизны ее можно подержать нѣсколько часовъ до приготовленія въ цѣльномъ или снятомъ молокѣ.

При покупкѣ грудинки слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы она не была надута воздухомъ, потому что *надутая* грудинка послѣ жаренія обыкновенно получаетъ очень некрасивый видъ.

Надутую воздухомъ грудинку и вообще телятину можно узнать по особому хрусту, который слышенъ подъ пальцами.

Ливеръ для фаршировки лучше брать телячій, а не говяжій, потому что первый на вкусъ гораздо нѣжнѣе второго.

Передъ приготовленіемъ ливеръ слѣдуетъ вымочить въ водѣ для того, чтобы удалить изъ него излишекъ крови.

При вымачиваніи воду нужно перемѣнять какъ можно чаще и вымачивать до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совершенно чистая, т.-е. не будетъ имѣть кровянистаго цвѣта.

Ливеръ цѣликомъ обыкновенно состоитъ изъ легкихъ, сердца, печенки, селезенки и горла. Печенка телячья обыкновенно отрѣзается еще въ лавкахъ и продается отдѣльно; весь же остальной ливеръ продается цѣликомъ, а не по фунтамъ.

Для фаршировки обыкновенно употребляются только легкія и сердце, селезенка же и горло не употребляются совсѣмъ.

Для того, чтобы ливеръ имѣлъ хорошій вкусъ и бѣлый цвѣтъ, его необходимо обланжирить нѣсколько разъ въ кипяткѣ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда послѣ вымачиванія его не обланжириваютъ, а прямо варятъ, заливъ холодной водой, ливеръ теряетъ свой вкусъ, потому что вываривается и, кромѣ того, получаетъ некрасивый темный цвѣтъ, отчего потомъ и самый фаршъ, приготовленный изъ такого ливера, бываетъ невкусенъ и имѣетъ темный цвѣтъ.

Послѣ обланжириванія ливеръ слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ для того, чтобы на немъ не осталось накипи, которая получается при обланжириваніи въ большомъ количествѣ.

Несмотря на то, что при обланжириваніи ливеръ до нѣкоторой степени сваривается на поверхности, въ срединѣ все же остается сырымъ, поэтому послѣ обланжириванія, когда онъ уже изрубленъ, его необходимо прожарить на маслѣ до полной готовности и тогда уже фаршировать имъ грудинку.

Пюре-томатовъ. Пюре-томатовъ (консервы) прибавляется въ фаршъ для приданія ему лучшаго вкуса и красиваго цвѣта. Прибавка томатовъ, конечно, не обязательна, а вполнѣ зависитъ отъ вкуса.

Фюме или бульонъ. Фюме или бульонъ прибавляется въ фаршъ для приданія ему сочности.

Холодная пассеровка. Въ тѣхъ случаяхъ, когда вмѣсто фюме берется бульонъ, въ фаршъ прибавляется холодная пассеровка для приданія связи, чтобы потомъ, при разрубкѣ готовой изжаренной грудинки, онъ не высыпался изъ мяса. Если же кладется фюме, то пассеровку можно не прибавлять, потому что фюме само имѣетъ много клейкости, которая и связываетъ фаршъ. Многіе для связи фарша прибавляютъ въ него сырыя яйца, но отъ этого фаршъ дѣлается твердымъ. Вмѣсто холодной пассеровки и бульона для сочности и для связи ливеръ можно заправлять отдѣльно приготовленнымъ соусомъ бешемелемъ или томатнымъ.

Зашиваніе. Для того, чтобы фаршъ не высыпался вонъ, грудинку необходимо тщательно зашить.

Для зашиванія нужно брать очень толстыя нитки или, лучше всего, тонкую веревочку, потому что тонкія нитки легко обрываются и ихъ очень трудно бываетъ вынимать изъ жаренаго мяса.

Не слѣдуетъ очень плотно набивать грудинку фаршемъ, потому что при жареніи все равно она разорвется въ зашитомъ мѣстѣ и фаршъ высыпется вонъ.

Прибавка рису и яицъ. Въ фаршъ изъ ливера можно прибавлять также вареный разсыпчатый рисъ или вареныя рубленыя яйца.

Примѣчаніе о бараньей грудинкѣ. Баранья грудинка фаршируется такъ же, какъ и телячья, но большею частью разсыпчатой гречневой кашей, и называется обыкновенно это блюдо «*бараній бокъ съ кашей*». Иногда для этого блюда кости и пленки выдѣляются совсѣмъ, и тогда грудинка представляетъ собою мясной пластъ, на который накладывается каша и все свертывается въ формѣ рулета.

Примѣчаніе о вареной грудинкѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Грудинки—5 костей.
Рису разсыпчатаго—$^1/_2$ ф.
Соусу сюпремъ—какъ для отварной курицы.

Правила приготовленія. Взявъ цѣльную половину телячьей грудинки, обмыть ее и опустить часа на $1^1/_2$ въ обыкновенный бульонъ или въ крутой соленый кипятокъ и сварить какъ бефъ-були. Когда грудинка станетъ мягкой, вынуть и опустить ее минутъ 5 въ холодную соленую воду, а затѣмъ положить подъ прессъ. Когда остынетъ, то нарѣзать вдоль по костямъ, залить соусомъ сюпремъ и разогрѣть на пару. Затѣмъ переложить на блюдо въ томъ видѣ, какой грудинка имѣла до нарѣзки, полить ее густымъ соусомъ сюпремъ и обложить кругомъ разсыпчатымъ рисомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка. Грудинка сохранитъ лучше свой вкусъ въ томъ случаѣ, если ее варятъ паромъ—не кипятя; если варятъ въ водѣ, то нужно имѣть въ виду, чтобы вода была горячая, такъ какъ въ холодной водѣ она выварится и станетъ совершенно безвкусной.

Холодная вода. Послѣ варки грудинка опускается въ холодную соленую воду, чтобы сохранила свой цвѣтъ и не потемнѣла.

Прессъ. Подъ прессъ кладутъ грудинку для того, чтобы кости выпрямились и чтобы ее было удобнѣе рѣзать на порціи, въ противномъ же случаѣ получается некрасивый видъ, и при разрѣзаніи мясо отстаетъ отъ реберъ.

Разогрѣваніе въ соусѣ. При разогрѣваніи въ соусѣ грудинка получаетъ его вкусъ. Во время разогрѣванія соусъ не долженъ кипѣть, иначе свернется, такъ какъ заправленъ льезономъ.

Примѣчаніе о жареной натуральной грудинкѣ. Грудинку можно жарить не фаршированной и прямо какъ ростбифъ въ духовомъ шкафу; или же разрубить вдоль по косточкамъ, запанировать каждую косточку въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на маслѣ какъ отбивныя телячьи котлеты или во фритюрѣ, какъ жарятъ рыбу. Соуса и гарниры подаются по желанію; гарниры бо̀льшею частью изъ овощей или зелени, а соуса темные (томатъ, сметанный и пр.).

Шарлотъ изъ яблокъ.

Правила приготовленія. Съ двухъ черствыхъ французскихъ булокъ по 5 коп, срѣзать корку. Затѣмъ взять шарлотную форму или, за неимѣніемъ послѣдней, ту кастрюлю, въ которой шарлотъ будетъ запекаться, смѣрить щепочкой ея вышину и по этой мѣркѣ разрѣзать булки на тонкіе. длинные ломтики, шириною каждый въ два пальца. Ломтики эти должны быть приготовлены въ такомъ количествѣ, чтобы ими можно было выложить кругомъ всю форму по стѣнкамъ, и притомъ такъ, чтобы при выкладываніи эти ломтики стояли не только рядомъ, а даже находили слегка одинъ на другой. Для дна и верха формы тоже слѣдуетъ нарѣзать ломтики, но только въ видѣ маленькихъ треугольниковъ, а для самаго центра—дна формы нужно вырѣзать изъ булки маленькой, круглой, пирожной выемкой или отъ руки кружокъ. Оставшіеся отъ булки обрѣзки нарѣзать греночками. въ видѣ мелкихъ кубиковъ, которые облить распущеннымъ сливочнымъ масломъ и подсушить въ духовомъ шкафу до золотистаго цвѣта. Приготовивъ, такимъ образомъ, бѣлый хлѣбъ, взять 5 штукъ антоновскихъ яблокъ, очистить отъ кожицы и нарѣзать тонкими, длинными палочками. Затѣмъ распустить въ сотейникѣ $^1/_8$ фунта сливочнаго масла. положить въ него яблоки, посыпать ихъ мелкимъ сахаромъ, вспрыснуть ромомъ, поставить сотейникъ на плиту и припустить яблоки до мягкости, не закрывая крышкой. Когда яблоки будутъ готовы, то оставить ихъ на столъ и положить въ нихъ поджаренные мелкіе греночки, приготовленные изъ обрѣзковъ булки (на 5 яблокъ 3 столовыхъ ложки гренковъ) и дать яблокамъ остыть; тогда густо смазать шарлотную форму сливочнымъ масломъ и на дно формы положить кружокъ промасленной писчей бумаги. Послѣ того обмакнуть каждый длинный ломтикъ бѣлаго хлѣба въ растопленное, сливочное масло и выложить этими ломтиками стѣнки формы. При выкладываніи края каждаго ломтика нужно смазать желткомъ, разведеннымъ молокомъ, чтобы они склеились другъ съ другомъ Кромѣ того, ломтики нужно слегка накладывать другъ на друга. Когда стѣнки формы будутъ выложены, то точно такъ же выложить и дно треугольными ломтиками, а на средину дна положить вырѣзан-

ный изъ бѣлаго хлѣба кружокъ. Выложивъ, такимъ образомъ, всю форму хлѣбомъ, наполнить средину до верху яблоками, верхъ, опять закрыть треугольными ломтиками, которые покрыть еще сверху корками и поставить шарлотъ печься въ горячій духовой шкафъ. Когда шарлотъ испечется, то края должны зарумяниться и шарлотъ долженъ свободно отставать отъ краевъ формы. Снявъ сверху корки, выложить шарлотъ изъ формы на блюдо, снять кружокъ промасленной бумаги, полить его какимъ-либо разогрѣтымъ сиропомъ изъ подъ варенья; кромѣ того, сиропъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Бѣлый хлѣбъ. Для шарлота слѣдуетъ брать черствый, а не мягкій бѣлый хлѣбъ, потому что мягкій хлѣбъ плохо рѣжется и весьма трудно придать ему какую-либо форму. Нужно брать или французскую булку или польскій, а не ситный хлѣбъ, потому что послѣдній всегда имѣетъ кисловатый привкусъ.

Нарѣзка хлѣба. Не слѣдетъ нарѣзать очень узкіе ломтики, чтобы готовый шарлотъ не развалился.

Сливочное масло. Какъ для припусканія яблокъ, такъ и для смазки формы необходимо брать сливочное, а не столовое масло, потому что соленое масло портитъ вкусъ яблокъ, а сливочное, наоборотъ, придаетъ имъ пріятный, нѣжный вкусъ.

Сортъ яблокъ. Для шарлота совѣтуемъ брать крѣпкіе сорта яблокъ, потому что мягкіе сорта быстро разваливаются и теряютъ форму.

Припусканіе яблокъ. Поставивъ яблоки на плиту, ихъ слѣдуетъ слегка помѣшивать лопаточкой или, лучше всего, встряхивать сотейникъ, чтобы они не пригорали ко дну. Какъ только яблоки сдѣлаются мягкими, ихъ слѣдуетъ тотчасъ же снять съ плиты; въ противномъ случаѣ они разварятся, потеряютъ форму и обратятся въ кашу.

Греночки. Гренки изъ бѣлаго хлѣба прибавляются въ яблоки для того, чтобы они впитывали въ себя тотъ сокъ, который даютъ яблоки. Если же наполнить форму одними яблоками безъ прибавки гренковъ, то вышедшій изъ яблоковъ сокъ слишкомъ размочитъ хлѣбъ и шарлотъ можетъ развалиться.

Укладываніе яблокъ и хлѣба въ форму. Яблоки нужно накладывать въ форму довольно плотно для того, чтобы ломтики булки, которыми выложены стѣнки формы, не отставали отъ стѣнокъ. Для того, чтобы ломтики булки лучше приклеивались другъ къ другу, ихъ необходимо смазать желткомъ, но только не съ наружной, а съ внутренней стороны, т.-е. съ той, которая не прилегаетъ къ стѣнамъ формы.

Верхъ шарлота закрывается при печеніи корками для того, чтобы края и верхъ имѣли только золотистый, а не темный цвѣтъ.

Шарлотъ этотъ такимъ же способомъ можно приготовить изъ чернаго, но только тоже черстваго хлѣба.

Обѣдъ № 14.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ томатовъ; пирожки, жареные во фритюрѣ.
2) Мясо по-гусарски.
3) Трубочки со взбитыми сливками.

Супъ-пюре изъ томатовъ.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Томату—$^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Муки французской—$^1/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_4$ ф.
» сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Сливокъ ордин.—$^1/_2$ бут.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Воды холодной—8 глуб. тарелокъ.

Пирожки жареные во фритюрѣ.

Для тѣста.

Муки—1 ф.
Масла—$^3/_8$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Молока—$^1/_2$ стакана.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Соли, сахару—по 1 ложкѣ.
Дрожжей—на 2—3 коп.

Для фарша.

Моркови—$1^1/_2$—2 ф.
Масла—$^1/_4$ ф.

Луку—1 шт.
Яицъ—5 шт.
Соли, сахару, перцу—по вкусу.

Мясо по-гусарски.

Мясо, если вырѣзка, то $2^1/_2$ ф., а если ссѣкъ, огузокъ или толстый филей, то $3^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^3/_8$ ф
Чернаго хлѣба—$1^1/_2$ стакана (тертаго).
Луку—1—2 шт.
Грибовъ—$^1/_2$ ф. (консервы).
Бульону или фюме—для сочности фарша.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Картофелю—10 шт.
Ржаного тѣста—2—$2^1/_2$ ф.
Соли, перцу } по вкусу.
Зелени петрушки } по вкусу.

Трубочки со сливками.

Муки—1 стаканъ.
Сахару—1 стаканъ.
Яицъ—1 стак. (6—7 шт.).
Масла—$^3/_4$ стак. растопл.
Ванили—1 кусокъ.
Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бут.
Сахару въ сливки—$^1/_4$ ф.

Супъ-пюре изъ томатовъ (консервовъ).

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ. Пока бульонъ варится, взять коренья (всѣ сорта), очистить ихъ, мелко нашинковать и спассеровать на сотейникѣ на отколерованномъ маслѣ до золотистаго колера. Затѣмъ прибавить пюре томатовъ-консервовъ и продолжать пассеровать, пока коренья не станутъ совершенно мягкими, а пюре получитъ темно-красный цвѣтъ; тогда прибавить немного масла, французской муки и еще прожарить; за $^1/_2$ часа до обѣда развести готовымъ процѣженнымъ бульономъ. Затѣмъ поставить супъ на плиту, дать ему вскипѣть нѣсколько разъ, пока супъ немного загустѣетъ; снявъ потомъ съ супа плавающее на поверхности его масло и процѣдивъ черезъ сито, кисею или рѣдкую салфетку, поставить его на паръ, заправить льезономъ, а передъ подачею на столъ заправить сливочнымъ масломъ и прибавить по вкусу каенскаго пирцу.

Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоръ.

Зрѣлые помидоры или томаты обмыть, разрѣзать каждый изъ нихъ пополамъ, удалить зернышки, которыя даютъ горькій вкусъ, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и припустить въ соб-

ственномъ соку до мягкости на краю плиты; тогда прибавить къ нимъ поджаренные коренья, горячую пассеровку и развести бульономъ; дальше поступать такъ, какъ сказано выше.

Объясненія и примѣчанія.

Свѣжіе помидоры, какъ и прочіе овощи, содержатъ въ себѣ много воды, а потому для полученія пюре ихъ нужно тушить въ собственномъ соку, а не отваривать въ водѣ. Передъ соединеніемъ съ бульономъ пюре необходимо прожаривать на маслѣ, чтобы оно не имѣло вкуса сырости и чтобы вся вода, оставшаяся въ пюре послѣ припусканія, выпарилась.

Мука. Въ виду того, что пюре томатовъ прожаривается само на маслѣ, можно не дѣлать отдѣльно горячую пассеровку, а прямо прожарить муку съ томатами вмѣстѣ. Готовность спассерованнаго пюре узнается по тому, что оно получаетъ темно-красный цвѣтъ, а масло, на которомъ оно пассеруется, начинаетъ отдѣляться отъ него.

Кипяченіе. Послѣ заправки пюре бульономъ супъ должно вскипятить нѣсколько разъ, чтобы загустѣлъ и получилъ вкусъ томатовъ.

Процѣживаніе. Послѣ кипяченія супъ процѣживаютъ для того, чтобы удалить коренья, съ которыми пассеровалось пюре.

Кайенскій перецъ кладется въ самомъ незначительномъ количествѣ передъ подачей къ столу.

Пирожки изъ кислаго тѣста.

Правила приготовленія. Приготовить кислое тѣсто русское или бріошное, фаршъ приготовить изъ моркови, смѣшать его съ изрубленными яйцами. Когда тѣсто или фаршъ будутъ готовы, то тѣсто раскатать довольно тонко (около $1/2$ пальца толщины), вырѣзать круглой выемкой кружки, положить на каждый ложку фарша и защипать хорошенько края, придавъ форму шарика или же продолговатую форму; дать пирожкамъ подняться на столѣ ($1/4$ часа), а потомъ жарить ихъ въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ и блинчатые пирожки, соблюдая всѣ правила, относящіяся къ жаренію во фритюрѣ.

Примѣчаніе. Чтобы пирожки не раскрывались во время жаренія, отчего, конечно, потеряютъ форму, края нужно очень хорошо слѣплять.

Правила приготовленія фарша. Очистить отъ кожицы морковь или коротель, нарѣзать ее мелкими кусочками и обланжирить въ кипяткѣ. Зимою — старую морковь можно не обланжиривать; затѣмъ затушить до мягкости въ собственномъ соку, какъ и всѣ прочіе овощи и коренья. Когда морковь будетъ мягкая, то мелко изрубить ее, а также изрубить отдѣльно лукъ, спассеровать его на маслѣ въ сотейникѣ и, когда начнетъ румяниться, положить туда же морковь и прибавить масла и бульону и прожарить хорошенько.

Этотъ фаршъ употребляется для начинки въ пирожки и кулебяку; къ нему можно также прибавлять рубленыя, вареныя яйца.

Примѣчаніе. Фарши изъ рѣпы и брюквы приготовляются точно такимъ же способомъ.

Мясо по-гусарски или гусарская печень.

Правила приготовленія. Зачиставъ мясо, отбить его, придать правильную форму, обвязать голландской ниткой и посолить. Отколеровавъ въ глубокомъ сотейникѣ масло, положить въ него мясо и обжарить со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ, сливъ лишнее масло, прибавить въ сотейникъ фюме или бульону, положить очищенную луковицу и букетъ, закрыть крышкой и поставить тушиться въ духовой шкафъ до половины готовности, т.-е. чтобы при разрѣзываніи изъ него вытекалъ кровяной сокъ; тогда вынуть мясо изъ печки, нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими длинными ломтиками, промазать каждый изъ нихъ фаршемъ и уложить всѣ куски мяса въ томъ порядкѣ, въ какомъ они были до фаршированія. Затѣмъ раскатать кислое ржаное тѣсто, толщиной около пальца, придавъ ему ту форму, которую обыкновенно придаютъ раскатываемому тѣсту для пироговъ. Смочивъ желѣзный листъ холодной водой, сложить на него раскатанное тѣсто, положить на его средину нафаршированное мясо, закрыть последнее со всѣхъ сторонъ тѣстомъ и защипать, какъ пирогъ.

Смочивъ тѣсто сверху холодной водой, поставить жаркое въ горячій духовой шкафъ минутъ на 40—50. Послѣ этого переложить его на блюдо и надрѣзать тѣсто такъ, чтобы наверху образовалась крышка; такимъ образомъ, тѣсто получаетъ видъ коробки съ крышкой, а мясо помѣщается внутри этой коробки. Снявъ эту верхнюю часть тѣста, полить мясо сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ на сокѣ, въ которомъ тушилось жаркое, посыпать его зеленью петрушки, накрыть снова крышкой, т.-е. снятымъ тѣстомъ, и огарнировать кругомъ цѣльнымъ жаренымъ картофелемъ. Оставшійся соусъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять черствый черный хлѣбъ, натереть его на теркѣ и порубить ножомъ; тонко шинкованную луковицу спассеровать въ сотейникѣ на маслѣ; когда зарумянится, всыпать туда тертый хлѣбъ и прожарить вмѣстѣ съ лукомъ. Послѣ этого прибавить къ фаршу шинкованные, припущенные шампиньоны или бѣлые грибы-консервы, заправить фаршъ сметаной, положить по вкусу соли и перцу, прибавить фюме или бульону въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ былъ сочный. Можно прибавить для бо̀льшей остроты тертаго сыру-пармезану или швейцарскаго.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Мясо по-гусарски лучше всего готовить изъ затылочной или краевой вырѣзки, но можно брать для него толстый филей, ссѣкъ или огузокъ; въ послѣднемъ случаѣ при зачисткѣ мяса слѣдуетъ выдѣлить изъ него кости и отбить немного тяпкой.

Время тушенія. Мясо тушится вначалѣ только до половины готовности, въ виду того, что оно послѣ при запеканіи въ тѣстѣ доходитъ вполнѣ до готовности.

Фарширование. Мясо слѣдуетъ фаршировать не сырымъ, а обжареннымъ, такъ какъ въ этомъ случаѣ его легко разрѣзать ровными тонкими ломтиками; сырое же трудно ровно нарѣзать. Для фарша нужно брать черствый хлѣбъ, потому что онъ легче натирается, чѣмъ мягкій; кромѣ того, его нужно всегда порубить еще ножомъ, чтобы онъ былъ какъ можно мельче и не скаты-

вался въ комки. Черный хлѣбъ предпочитаютъ бѣлому въ виду присущаго ему кисловатаго вкуса.

Грибы. Шампиньоны рѣжутся для фарша кружочками, бѣлые грибы мелко шинкуются; и тѣ и другіе въ припущенномъ видѣ всегда даютъ лучшій вкусъ, чѣмъ совершенно сырые. Если есть подъ рукой шампиньоны и бѣлые грибы, то первые предпочтительнѣе, какъ болѣе ароматичные. Къ этому фаршу можно прибавить тертаго сыру-пармезана или тертыхъ анчоусовъ, или же кусочекъ рубленой селедки—все это придаетъ пикантность и остроту.

Перекладываніе мяса на тѣсто. При перекладываніи нафаршированнаго мяса на тѣсто, нужно сохранить его форму, т.-е. чтобы куски не распались и фаршъ не вывалился. Для этого нужно подъ мясо подложить широкій ножъ или лопатку.

Ржаное тѣсто. Кислое ржаное тѣсто, сообщающее мясу при запеканіи свой пріятный кисловатый вкусъ, должно быть раскатано довольно толстымъ пластомъ, чтобы при запеканіи не прорвалось и изъ фарша не вытекъ сокъ. Для этого при раскатываніи тѣсту должно придать достаточную величину, чтобы оно закрыло мясо со всѣхъ сторонъ безъ натягиванія, иначе оно можетъ лопнуть во время запеканія. Смазываніе передъ запеканіемъ холодной водой даетъ корочкѣ тѣста блестящій видъ.

Запеканіе. Продолжительность времени не менѣе 40 минутъ необходимо для того, чтобы: 1) тѣсто успѣло пропечься, 2) мясо—дойти до готовности и пропитаться вкусомъ фарша. Ржаное тѣсто обыкновенно подается къ столу только для вида, но его не ѣдятъ.

Другой способъ приготовленія. Мясо по-гусарски готовится и нѣсколько инымъ способомъ, т.-е. мясо сначала обжаривается и тушится до половины готовности, какъ указано выше, потомъ фаршируется и тушится подъ крышкой прямо въ соусѣ, но совсѣмъ не запекается въ тѣстѣ. При такомъ способѣ приготовленія мясо не разрѣзается вполнѣ, т.-е. на ломтики, а лишь надрѣзается сверху до половины толщины куска; нижняя часть его, оставаясь не разрѣзанной, задерживаетъ фаршъ и не даетъ ему высыпаться. Но въ этомъ случаѣ жаркое получается менѣе вкусное, потому что фаршъ въ значительной степени утрачиваетъ сочность и ароматичность.

Трубочки со взбитыми сливками.

Правила приготовленія. Растопленное сливочное или столовое не соленое масло налить въ кастрюлю, поставить на холодъ и взбивать лопаткой, пока сдѣлается густымъ, какъ сметана; тогда всыпать мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью, и растереть хорошенько масло съ сахаромъ. Затѣмъ положить стаканъ яицъ цѣликомъ, растереть масло хорошенько съ яйцами, прибавить щепотку соли и, если въ сахаръ не была положена ваниль, то натертую лимонную цедру и начать всыпать понемногу обыкновенной, пшеничной или, лучше всего, французской муки. Всыпая муку, тѣсто все время слѣдуетъ мѣшать лопаточкой въ одну сторону. Когда тѣсто будетъ готово, то, вычистивъ и накаливъ хорошенько форму для трубочекъ, смазать ее одинъ разъ немного масломъ, положить одну чайную ложку тѣста, закрыть плотно форму и печь блинчики, перевертывая форму съ одной стороны на другую. Испеченные блинчики осторожно снимать съ формы ножомъ на сито и сейчасъ же завертывать въ трубочку, пока блинчикъ не остылъ. Передъ подачей къ столу наполнить каждую трубочку взбитыми сливками. заправленными сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью, и уложить въ вазу.

Объясненія и примѣчанія.

Масло. Масло удобнѣе отмѣрить въ растопленномъ, чѣмъ въ твердомъ видѣ. Масло берется на четверть стакана менѣе остальныхъ продуктовъ, чтобы тѣсто не было очень жирно, вслѣдствіе чего блинчики разрываются и ихъ трудно свертывать въ трубочки.

Мѣра продуктовъ. Всѣ продукты должно отмѣрять однимъ и тѣмъ же стаканомъ, чтобы пропорція всего была одинакова. Если же взять стаканы разной величины, то получится неравная пропорція.

Растираніе. Для того, чтобы трубочки вышли легкими и нѣжными, необходимо хорошо растереть масло съ сахаромъ и съ яйцами.

Мука. Муку слѣдуетъ прибавлять постепенно, а не сразу, и растирать тѣсто все время лопаточкой въ одну сторону, чтобы мука хорошо смѣшалась съ остальными продуктами и чтобы тѣсто было гладкое и ровное, безъ комковъ.

Печеніе. Тѣсто не слѣдуетъ класть на форму болѣе 1 чайной ложки, потому что оно выплываетъ изъ формы на плиту и сгораетъ.

Блинчики нужно свертывать очень быстро, какъ только они вынуты изъ формы, пока не остыли, потому что, когда остынутъ, сдѣлаются твердыми и не завернутся; свертывать трубочки можно отъ руки или на деревянную форму, имѣющую форму трубочки.

Взбитыя сливки. Въ взбитыхъ сливкахъ совсѣмъ не должно быть жидкости, потому что тогда наполненныя ими трубочки размокнутъ и развалятся. Для того, чтобы убѣдиться, что въ сливкахъ нѣтъ жидкости, ихъ послѣ взбиванія нужно откинуть на сито. Трубочки наполняются сливками передъ самой подачей къ столу, иначе могутъ размокнуть и потерять форму.

Поправка. Если трубочки выходятъ очень хрупкими и ломаются, то это означаетъ, что тѣсто очень жирно, положено много масла; тогда слѣдуетъ прибавить немного (1 столовую ложку) муки.

Форма смазывается масломъ только одинъ разъ, передъ началомъ печенія, а потомъ все остальное время трубочки пекутся безъ масла, потому что тѣсто само по себѣ жирно.

Обѣдъ № 15.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Куриная похлебка.
2) Фаршированный рулетъ.
3) Яблоки Бонапартъ.

Куриная похлебка.

Количество продуктовъ.

Курица—1 шт. крупная.
Телячьей голяшки—1 ф.
Кореньевъ по 1 шт. средн. вел. (рѣпа, морковь, сельдерей).
Картофелю—5 шт.
Крупы перлов. или ман.—$^1/_4$ ф.
Муки—2 стол. ложки.

Масла—$1/_4$ ф.
Смѣтаны—$1/_2$ ф.
Соли, букета—по вкусу.
Холодной воды—7 глуб. тар.
Зелени петрушки или укропа.

Фаршированный рулетъ.

Мяса костреца—$2^1/_2$ ф.
Почечнаго жиру—$3/_4$ ф.
Бѣлаго хлѣба—3 ломтика.
Воды или льду для сочности—2—$2^1/_2$ стакана.
Луку, соли, перцу—по вкусу.
Масла для жаренія—$1/_8$ ф.

Для фарша.

Луку—1—2 шт.
Грибовъ—$1/_2$ ф. если консервы.
Сухарей толч.—3 стол. ложки.
Масла—$1/_4$ ф.
Сметаны—$1/_8$ ф.
Фюме или бульону столько, чтобы фаршъ былъ сочный.

Для соуса:

Томату—$1/_8$—$1/_4$ ф. по желанію.
Бульону—2 стакана.
Холодной пассеровки—1 чайн. ложку.
Сметаны—$1/_4$ ф.

Яблоки Бонапартъ.

Муки французской—$1/_2$ ф.
Масла—$1/_2$ ф.
Воды—$1/_2$ стакана.
Сахару—$1/_4$ ф.
Ванили—1 кусочекъ.
Яблокъ—5 шт.

Куриная похлебка.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый, куриный бульонъ такъ: курицу опалить, выпотрошить, заправить (зашить нитками), залить холодной водой и поставить вариться вмѣстѣ съ телячьей голяшкой. Послѣ снятія пѣны прибавляется букетъ и соль. Когда курица сварится, часа черезъ $1^1/_2$ или 2 ее вынимаютъ изъ бульона, опускаютъ минутъ на 15 въ холодную соленую воду и разрубаютъ на порціи, по числу обѣдающихъ.

Готовый бульонъ процѣживается, заправляется горячей пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипѣть. Передъ подачей на столъ въ похлебку опускается: предварительно затушенные до мягкости въ собственномъ соку коренья (рѣпа, морковь и сельдерей), отточенный чесночкомъ картофель, отваренная до мягкости перловая или манная крупа и сметана. Послѣ этого похлебкѣ даютъ еще разъ вскипѣть. Передъ подачей къ столу въ похлебку кладутъ куски курицы и рубленую зелень укропа или петрушки.

Объясненія и примѣчанія.

Курица. Если курица крупная, то на 5 персонъ достаточно 1 шт. съ прибавленіемъ телячей голяшки для приданія бульону бо́льшей крѣпости. Если же курица мелкая, то не мѣшаетъ прибавить одинъ фунтъ мяса отъ подбедерка.

Гарниры. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію гарнировъ, см. предыдущіе супы: русскій супъ обѣдъ № 2 и разсольникъ съ почками обѣдъ № 11.

Фаршированный рулетъ.

Продукты и пропорція тѣ же, что для приготовленія котлетъ.

Правила приготовленія. Приготовивъ мясо, такъ же какъ для котлетъ и въ той же пропорціи, выложить его на столъ, на мокрую салфетку и размазать при помощи ножа пластомъ въ палецъ толщины. Придавъ, такимъ образомъ, мясу форму раскатаннаго тѣста для пирога, положить на средину заранѣе приготовленный (по 1 стол. ложкѣ на персону) фаршъ. Соединивъ края мяса такъ, чтобы одинъ край покрывалъ другой, придать рулету правильную форму и осторожно перепрокинуть его верхнею стороною съ салфетки на противень, на которомъ предварительно растопить кусокъ масла, чтобы дно его не было сухое. Выправивъ рулетъ на противнѣ, т.-е. придавъ ему вездѣ одинаковую толщину, смазать со всѣхъ сторонъ яйцомъ, посыпать толчеными, просѣянными сухарями, полить сверху распущеннымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда рулетъ зарумянится, сбавить жаръ въ печкѣ, подлить на противень нѣсколько суповыхъ ложекъ бульона и, поливая, какъ можно чаще этимъ сокомъ, дожарить рулетъ до готовности.

Къ рулету подается или собственный его сокъ, или соуса, по желанію—томатъ, сметанный и пр.

Приготовленіе фарша. Изрубить мелко луковицу, поджарить ее на маслѣ; когда лукъ зарумянится, прибавить мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ свѣжихъ или консервовъ, прожарить еще немного, прибавить истолченныхъ просѣянныхъ сухарей, фюме или бульону, чтобы фаршъ былъ

сочный, и сметаны, положить по вкусу соли, перцу, все размѣшать, остудить и тогда уже фаршировать рулетъ. Лѣтомъ, когда есть свѣжій укропъ или петрушка, то можно изрубить и прибавить въ фаршъ.

Къ рулету на гарниръ можно подать жареный картофель. Соусъ томатный приготовляется точно такъ же, какъ и сметанный (см. предыдущіе обѣды), съ той только разницей, что къ сметанному соусу прибавляются пюре-томаты консервы. На той посудѣ, гдѣ рулетъ жарился, сначала нужно прожарить томатъ, потомъ прибавить муку и прожарить еще немного съ мукой, а затѣмъ прибавить бульонъ и сметану и дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ.

Объясненія и примѣчанія.

Клейкость. Мясо для рулета должно быть болѣе клейкимъ, чѣмъ для котлетъ, такъ какъ труднѣе сохранить форму рулета въ виду его величины. Поэтому льду или холодной воды слѣдуетъ прибавлять немного меньше, чѣмъ для котлетъ.

Салфетка. Салфетка, на которой дѣлается рулетъ, должна быть намочена водой, чтобы мясо къ ней не приставало.

Толщина рулета. Толщина сырого рулета должна быть равномѣрна, чтобы онъ одинаково прожаривался. Легче всего достигнуть равномѣрной толщины тогда, когда мясо распредѣляется ровнымъ слоемъ на салфеткѣ.

Фарширование. При фаршированіи рулета не нужно класть фаршъ въ большомъ количествѣ, при чемъ не слѣдуетъ стягивать края при закрываніи рулета, такъ какъ отъ этого рулетъ можетъ во время жаренія лопнуть и тогда фаршъ вывалится наружу.

Жареніе. Рулетъ нужно ставить жариться въ горячій духовой шкафъ, чтобы на немъ образовалась корочка, предохраняющая его отъ трещинъ. Послѣ того, какъ рулетъ зарумянится, нужно сбавить жаръ до средней температуры, чтобы рулетъ равномѣрно жарился и не былъ въ срединѣ сырымъ. Не слѣдуетъ также ставить рулетъ въ печку въ поперечномъ направленіи, а всегда нужно ставить вдоль, чтобы не лопнулъ.

Поливаніе сокомъ. Рулетъ можно поливать сокомъ только послѣ того, какъ онъ зарумянится, иначе онъ размокнетъ, лопнетъ и развалится.

Примѣчаніе о фаршахъ. Рулетъ можно фаршировать и другими фаршами, какъ-то: разсыпчатой гречневой или манной кашей, рисомъ, ливеромъ, бѣлымъ хлѣбомъ, макаронами, заправленными томатами и проч.

Примѣчаніе о телячьемъ рулетѣ. Телячій рулетъ приготовляется точно такъ же, какъ изъ говядины, съ соблюденіемъ той же пропорціи мяса и прочихъ продуктовъ; фаршировать его можно шампиньонами, приготовленными какъ выше указано, а соусъ подавать бѣлый (сюпремъ).

Картофель по-нѣмецки къ рулету.

Свареный и очищенный отъ кожицы картофель мелко изрубить и поджарить до румянаго колера на маслѣ. Затѣмъ прибавить сметаны (на 5 штукъ картофеля средней величины—2 стол. ложки сметаны) и поставить въ духовой шкафъ на 10—15 мин. Когда вся сметана впитается въ картофель, то выложить его въ какую-нибудь толстую, гладкую форму (мѣдную или каменную), смазанную предварительно масломъ и обсыпанную толчеными, просѣянными сухарями, и запечь въ духовомъ шкафу. Когда картофель отойдетъ отъ краевъ формы, выложить на блюдо и подавать къ какому-либо жаркому изъ говядины, телятины, домашней птицы, къ гусю или уткѣ и т. п.

Яблоки Бонапартъ.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто (см. общ. статью о приготовленіи слоенаго тѣста). Вынуть машинкой сердцевину изъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы и натереть лимоннымъ сокомъ, чтобы не темнѣли. Готовое слоеное тѣсто раскатать довольно тонко, смазать яйцомъ, нарѣзать изъ него длинныхъ полосокъ, шириною съ 1—1$^1/_2$ пальца, и каждое яблоко обернуть этой полоской. Для этого нужно взять яблоко въ лѣвую руку, а правой рукой взять полоску тѣста и, прижавъ ее большимъ пальцемъ лѣвой руки къ верхнему концу яблока, на-

чать обертывать яблоко спиралью полоской тѣста такъ, чтобы ряды полосокъ находили немного одинъ на другой и чтобы смазанная сторона тѣста яйцомъ приходилась къ нижней сторонѣ, прилегающей къ яблоку. Всѣ завернутые въ тѣсто яблоки поставить на листъ, смоченный холодной водой. Въ образовавшееся съ верхней стороны яблока отверстіе насыпать мелкаго сахару, предварительно истолченнаго съ ванилью и просѣяннаго черезъ частое сито. Затѣмъ поставить яблоки въ сильно горячій духовой шкафъ; когда зарумянятся, то сбавить немного жаръ. Черезъ 15—20 минутъ, когда тѣсто и яблоки хорошо пропекутся, вынуть ихъ изъ печки и посыпать сахарной пудрой, истолченной съ ванилью, пока горячія.

Примѣчаніе. При завертываніи яблокъ въ тѣсто не слѣдуетъ послѣднее очень натягивать, потому что при печеніи оно можетъ лопнуть и свалиться съ яблока.

Обѣдъ № 16.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Селянка сборная рыбная.
2) Жареные рябчики.
3) Желе изъ вина.

Селянка сборная.

Ершей—25 шт.
Сига или судака—$1^1/_4$ ф.
Соленой осетрины—$1^1/_4$ ф.
Раковыхъ шеекъ (консервы)—15 шт. или живыхъ раковъ—15 шт.
Бѣлыхъ кореньевъ—$^1/_2$ ф.
Томату отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ ф.
Маринованныхъ грибовъ—$^3/_8$ ф.
Оливокъ, Корнишоновъ — по 1 мал. бан.
Муки—2 стол. ложки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Зелени укропа или петрушки.
Соли, перцу, Лавроваго листу — по вкусу.
Луку—1 шт.
Букетъ.
Холодной воды—7 или 8 глуб. тарелокъ.

Жареные рябчики.

Рябчиковъ—5 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Бульону—$1^1/_2$ стакана.
Хол. пассер.—2 ч. ложки.

Соли—по вкусу.
Картофелю—10 шт. для гарн.

Желе изъ вина.

Сахару—$^3/_4$ ф.
Воды—$^1/_2$ б.
Вина—$^1/_2$ б.
Желатину—12 листовъ.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Бѣлковъ для оттяжки—3 шт.

Селянка сборная.

Правила приготовленія. Сборная селянка приготовляется всегда изъ свѣжей и соленой рыбы. Свѣжая рыба чистится какъ для ухи, т.-е. съ нея снимаютъ филеи, а изъ костей, кожи и головъ варится бульонъ, въ которомъ потомъ отвариваются филе, соленая же рыба отваривается отдѣльно. Рыбный наваръ послѣ того, какъ въ немъ сварены филеи (см. уху—обѣдъ № 8,) процѣживается и заправляется горячей пассеровкой, затѣмъ къ нему прибавляются припущенные на маслѣ маринады, то есть грибы маринованные, капорцы, оливки и корнишоны и пюре-томатъ консервы, предварительно прожаренное на маслѣ. Послѣ этого селянку нужно нѣсколько разъ вскипятить.

Передъ самой подачей къ столу въ селянку опускаютъ: отваренные филеи свѣжей рыбы, сваренную до готовности отдѣльно и нарѣзанную небольшими кусочками соленую рыбу, раковыя шейки отъ вареныхъ раковъ, прибавляютъ лимоннаго сока по вкусу и щепотку рубленой зелени петрушки. Изъ оставшихся раковыхъ скорлупокъ, если были взяты не консервы-шейки, а живые раки, приготовить раковое масло (см. общ. статью о соусахъ) и передъ подачей къ столу заправить имъ селянку.

Примѣчаніе о соленой рыбѣ. Способъ варки соленой рыбы см. въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы, параграфъ «Соленая рыба».

Жареные рябчики (натуральные)

Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзъ подъ хлупомъ, промывъ и заправивъ рябчики (см. общую статью о приготовленіи птицы), посолить ихъ внутри и за $^1/_2$ часа до обѣда зажарить (положивъ на спинку) на отколерованномъ маслѣ въ глубокомъ мѣдномъ сотейникѣ до полной готовности. Затѣмъ снять съ нихъ

нитки и разрубить въ продольномъ направленіи пополамъ или вдоль на три части. Въ сотейникѣ, гдѣ жарились рябчики, приготовить сметанный соусъ, положить въ него рябчики послѣ разрубки и поставить на паръ на $^1/_4$ часа, чтобы рябчики пропитались соусомъ; потомъ выложить на блюдо, полить немного соусомъ, а остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Къ рябчикамъ отдѣльно подается какой-нибудь салатъ, пикули, брусника моченая съ яблоками или брусничное варенье.

Примѣчаніе. Если желаютъ, чтобы рябчики имѣли красивую, румяную корочку, то послѣ того, какъ они изжарены, ихъ не надо класть въ соусъ, а сразу подавать къ столу. Относительно крупной дичи, глухаря, тетерьки, можно сказать то же самое. Тетерьку или глухаря можно жарить, какъ ростбифъ и другія жаркія, поливая только собственнымъ сокомъ, но не тушить подъ крышкой въ сметанномъ соусѣ. Какъ вкусъ, такъ и видъ жареной и тушеной дичи различны.

Примѣчаніе о фаршированныхъ рябчикахъ.

Послѣ потрошенія рябчиковъ черезъ шею ихъ можно фаршировать внутри кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями.

Нафаршированные рябчики заправляются и затѣмъ обжариваются до полной готовности совершенно такъ же, какъ натуральные. Къ нимъ подается красный соусъ съ мадерой.

Кнелевый фаршъ приготовляется изъ мяса, курицы или дичи, а также изъ телятины, точно такимъ же способомъ, какъ кнель (см. французскій столъ, обѣдъ № 1 (кнель), т.-е. приготовленная кнелевая масса и представляетъ собою фаршъ; иногда въ этотъ фаршъ прибавляются рубленые шампиньоны или трюфели.

Примѣчаніе о жареной тетерькѣ.

Ощипать отъ перьевъ, опалить и выпотрошить тетерьку, затянуть ее въ кипяткѣ, нашпиговать свинымъ шпекомъ, посолить и, положивъ ее сначала на спинку въ глубокій мѣдный сотейникъ на отколерованное масло, обжарить со всѣхъ сторонъ на плитѣ или въ духовомъ шкафу. Когда тетерька зарумянится,

прибавить половину всего количества сметаны, бульонъ, а также холодную пассеровку, закрыть сотейникъ крышкой и поставить въ духовой шкафъ, почаще поливая тетерьку этимъ соусомъ. По прошествіи 45 минутъ, тетерьку вынуть, снять нитки, разрубить на 5—7 частей, уложить куски на блюдо въ томъ порядкѣ, какой они имѣли до нарѣзки. Въ оставшійся въ сотейникѣ соусъ прибавить остальную сметану, высадить его немного, процѣдить черезъ салфетку и подать, отдѣльно въ соусникѣ. Къ тетерькѣ подается такой же салатъ какъ и къ рябчикамъ. Тетерьку можно жарить натурально, какъ и рябчики.

Какъ опаливать, потрошить, заправлять и шпиговать птицу см. общую статью о птицѣ.

Точно такимъ же способомъ жарятся: глухарь, куропатка, дрохва и дикая утка, но передъ приготовленіемъ глухарь, дрохва и дикая утка маринуются въ винѣ или въ уксусѣ (см. общую статью о приготовленіи птицы—«маринованіе»)

Желе изъ вина.

Правила приготовленія. Залить сахаръ водой и сварить клейкій сиропъ. Когда послѣдній будетъ готовъ, то прибавить въ него отмоченный и отжатый желатинъ; давъ клею распуститься (сиропъ долженъ быть горячій), прибавить красное или бѣлое вино, кусочекъ ванили и по вкусу лимонный сокъ. Затѣмъ остудить и тогда оттянуть бѣлками (см. обѣдъ № 5—малиновое желе, процѣдить черезъ мокрую салфетку, вылить въ форму и остудить.

Примѣчанія. Всѣ правила, касающіяся приготовленія обыкновеннаго желе относятся и къ приготовленію желе, изъ вина (см. объясн. и прим. обѣдъ № 5—малиновое желе), съ тою только разницей, что для желе изъ вина берется меньше воды, потому что вино само по себѣ уже представляетъ жидкость. Приготовлять же желе изъ одного вина безъ сахарнаго сиропа неудобно, потому что оно будетъ имѣть очень крѣпкій вкусъ. Желе изъ вина оттягивается всегда бѣлками. Если приготовляютъ желе изъ краснаго вина, то нужно брать эмалированную или каменную посуду; мѣдная посуда не годится такъ какъ красное вино получаетъ синеватый оттѣнокъ.

Подача желе въ апельсинныхъ коркахъ

Вмѣсто формочекъ можно воспользоваться корками апельсиновъ и подать желе или въ видѣ цѣлаго апельсина, или ломтиками, или же въ красивой корзинкѣ изъ корки апельсина.

Чтобы подать желе въ видѣ цѣльнаго апельсина, слѣдуетъ въ свѣжемъ апельсинѣ вырѣзать, въ мѣстѣ прикрѣпленія его къ вѣточкѣ, небольшое круглое отверстіе, чрезъ которое все содержимое апельсина выбрать осторожно крючкомъ изъ проволоки (конечно, луженой); за неимѣніемъ ея можно возпользоваться для

Рис. 1. Рис. 2. Рис. 3.
Желе въ апельсинныхъ коркахъ.

той же цѣли тонкимъ деревяннымъ прутикомъ березовымъ, ивовымъ и т. п., согнувъ его въ видѣ шпильки.

Выскобливъ начисто внутренность апельсина, употребить ее на желе; черезъ оставшееся въ апельсинѣ отверстіе сверху (рис. 3) влить готовое желе и, закрывъ отверстіе соотвѣтствующимъ кусочкомъ апельсинной же корочки, поставить на ледъ.

Если нѣтъ времени копаться съ выборкою внутренности апельсина черезъ маленькое отверстіе, подавайте желе въ видѣ ломтей.

Для этого можно разрѣзать свѣжій апельсинъ пополамъ, выбрать внутренность (чтó не представляетъ уже никакого труда), налить половинки апельсина желе и когда застынетъ нарѣзать (тепловатымъ ножомъ), какъ показано на рис. 2.

Такіе же ломтики можно нарѣзать (для эффекта — на столѣ при обѣдающихъ) и изъ цѣльнаго апельсина съ желе.

Наконецъ, очень нетрудно приготовить изъ корки цѣльнаго апельсина корзинку, въ родѣ изображенной на рис. 1. Такая корзинка, налитая желе, тоже очень крвасива.

Желе въ апельсинныхъ коркахъ можно приготовлять не только изъ вина, но и изъ чистаго апельсиннаго сока, который можно выжать изъ мякоти апельсина.

Обѣдъ № 17.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Лапша.
2) Жареный гусь съ яблоками.
3) Заварное суфле изъ чернослива.

Лапша.

Количество продуктовъ.

Мяса бедра—2 ф.
(Потроха отъ 1 гуся, если есть).
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку, букетъ.
Соли—по вкусу.
Холодной воды—8—10 глуб. тарелокъ.

Для лапши.

Муки—$^1/_2$ ф.
Воды—$^1/_3$ стак.
Желтковъ—2 шт.
Масла—1 стол. ложку.
Соли—по вкусу.

Гусь съ яблоками.

Гуся—1 шт. на 8 персонъ.
Яблокъ—10 шт. средн. велич.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Соли натереть гуся.
Сахару для посыпки яблокъ.

Суфле изъ чернослива.

Черносливу—1 ф.
Сахару столько, сколько получится пюре.
Бѣлковъ—10 шт.
Сливокъ для подачи къ столу 1 бут.

Лапша.

Сварить обыкновенный желтый бульонъ съ прибавленіемъ потроховъ гуся, если они имѣются. Лапшу приготовить изъ прѣснаго крутого тѣста (см. общую статью о тѣстѣ «прѣсное крутое тѣсто», стр. 107). Приготовленное тѣсто раскатываютъ очень тонко (чтобы столъ просвѣчивалъ) и, положивъ па сито, ставятъ въ теплое мѣсто на нѣсколько минутъ чтобы подсохло.

Затѣмъ его складываютъ въ нѣсколько разъ гармоніей (складками) или треугольникомъ и шинкуютъ очень тонко длинными полосками; потомъ лапшу складываютъ на рѣшето и подсушиваютъ въ тепломъ мѣстѣ (около плиты); послѣ того отвариваютъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до полной готовности (5—7 минутъ), откидываютъ на сито и даютъ стечь водѣ, а передъ подачей опускаютъ въ готовый процѣженный бульонъ.

Примѣчаніе. Лапшу можно отваривать въ бульонѣ, но только не сыпать ее прямо въ бульонъ, а взять часть его въ отдѣльную кастрюлю и, послѣ того, какъ въ немъ сварили лапшу, не соединять съ остальнымъ бульономъ, а употребить на соусъ.

Жареный гусь съ яблоками.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзу внизу и заправивъ гуся, сложить его на мѣдный противень, вспрыснуть немного холодной водой и поставить въ горячій духовой шкафъ.

Когда гусь заколеруется, прибавить на противень немного воды или некрѣпкаго бульону, сбавить жаръ плиты и дожарить до готовности въ среднемъ жару, почаще поливая сокомъ. Когда гусь изжарится (сокъ будетъ бѣлый), разрубить, какъ указано на рисункѣ, сложить на блюдо, чтобы сохранилъ форму (см. общую статью о птицѣ—«укладываніе на блюдо»). Уложивъ гуся на блюдо, огарнировать его ломтиками яблокъ и полить сокомъ. Оставшійся же сокъ подавать отдѣльно въ соусникѣ. Яблоки приготовить такъ: обмыть, разрѣзать ломтиками (на 6—8 частей каждое яблоко), не очищая отъ кожицы, вычистить сердцевину, сложить яблоки на сотейникъ или въ каменную латку, посыпать немного сахаромъ, полить гусинымъ сокомъ, поставить въ духовой шкафъ и держать пока будутъ мягкія.

Объясненія и примѣчанія.

Посуда. Гуся слѣдуетъ жарить на мѣдномъ противнѣ или въ каменной латкѣ, въ чугунномъ эмалированномъ котелкѣ, а не на желѣзной посудѣ, такъ какъ жирный сокъ, получаемый

съ самаго начала жаренія гуся, легко подгораетъ въ тонкой посудѣ и получаетъ горькій вкусъ; даже при жареніи гуся въ толстой посудѣ, необходимо первое время прибавлять къ соку по столовой ложкѣ холодной воды.

Вспрыскиваніе холодной водой. Передъ жареніемъ гусь вспрыскивается холодной водой для того, чтобы предохранить жирную кожу его отъ пригоранія; не слѣдуетъ поливать гуся растопленнымъ масломъ, какъ другую птицу, такъ какъ жирная кожа гуся стала бы сейчасъ горѣть.

Прожариваніе. Гусь долженъ быть вполнѣ прожаренъ. Если же онъ недожаренъ, то имѣетъ непріятный вкусъ и плохо переваривается желудкомъ. Крупный гусь жарится не менѣе 2½ часовъ.

Сокъ. Прибавка воды или очень слабаго бульона къ соку дѣлается для того, чтобы онъ сохранилъ вкусъ гуся; поэтому никогда не прибавляется фюме, которое можетъ перебить его своимъ крѣпкимъ вкусомъ.

Яблоки. Принято также начинять гуся сырыми яблоками, нарѣзанными ломтиками; въ такомъ случаѣ послѣ фаршировки гусь зашивается, заправляется и жарится, какъ уже сказано. Но нужно замѣтить, что яблоки, находящіяся внутри гуся, отъ продолжительнаго жаренія, превращаются въ кашу и пріобрѣтаютъ некрасивый видъ. Поэтому лучше приготовлять яблоки отдѣльно, а для того, чтобы они имѣли вкусъ гуся, достаточно полить ихъ сокомъ отъ гуся.

Фарши. Кромѣ яблокъ, гуся можно фаршировать шинкованной кислой капустой, предварительно утушенной до готовности, или разсыпчатой гречневой кашей (см. обѣдъ № 26).

Подача къ столу. Гусь долженъ подаваться къ столу всегда очень горячимъ, въ противномъ случаѣ онъ теряетъ свой вкусъ и пахнетъ саломъ.

Гуся, утку и вообще всякую жирную птицу лучше не подавать на другой день въ разогрѣтомъ видѣ, а приготовить по-испански (см. отд. добавочныхъ блюдъ).

Суфле изъ чернослива.

Правила приготовленія. Черносливъ обмыть, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода покрыла его, и

сварить до мягкости, подъ крышкой, на краю плиты, на медленномъ огнѣ. Когда черносливъ будетъ мягкій, то, сливъ воду, протереть ее черезъ сито и дальше поступать точно такъ же, какъ при приготовленіи суфле изъ яблокъ (см. обѣдъ № 10, *заварное суфле изъ яблокъ*), соблюдая всѣ правила, указанныя въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ этого блюда; подается суфле со сливками.

Примѣчаніе. Лучше брать черносливъ французскій, онъ быстрѣе разваривается и лучше вкусомъ русскаго.

Черносливъ всегда ставятъ варить въ холодной, а не въ горячей водѣ; отъ послѣдней онъ дѣлается сморщеннымъ и плохо разваривается.

Обѣдъ № 18.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Разсольникъ изъ телячьей грудинки.
2) Фаршированная капуста.
3) Кремъ кофейный заварной.

Разсольникъ изъ телячьей грудинки.

Мяса подбедерка—$1^1/_4$—$1^1/_2$ ф.
Теляч. грудинки—$1^1/_4$—$1^1/_2$ ф.
Бѣлыхъ кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Огурцовъ соленыхъ—5 шт.
Луку—1 шт.
Букетъ.
Огуречнаго разсолу по вкусу.
Укропу, Соли — по вкусу.
Бѣлковъ для оттяжки—2—3 шт.
Холодной воды—8—10 глуб. тар.

Фаршированная капуста.

Капусты—1 коч. средней велич.
Мяса кострецa—2 ф. если фаршъ безъ риса, а если съ рисомъ, то $1^1/_2$ ф.
Рису—$^1/_4$—$^3/_8$ ф.
Почечнаго жиру—$^1/_4$ всего количества мяса.
Томату—отъ $^1/_4$ до $^3/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Сметаны—$^1/_2$ ф. для соуса.
Муки—2 стол. ложки.
Бульону—3 стакана.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Воды или льду столько, чтобы фаршъ былъ сочный.
Соли, перцу—по вкусу.

Заварной кофейный кремъ.

Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ б.
» ординарн.—$^1/_2$ стакана.

Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Желатину—5—6 листовъ.
Кофе, если сырой, то $^1/_8$ ф., а если заваренный, то $^1/_2$ чашки крѣпкаго (тогда не надо ординарныхъ сливокъ).

Разсольникъ изъ телячьей грудинки.

Правила приготовленія. Поставить вариться желтый бульонъ изъ подбедерка. Послѣ снятія пѣны опустить въ него обмытую телячью грудинку, поджаренные на маслѣ обрѣзки отъ бѣлыхъ кореньевъ (сельдерея и петрушки), поджаренный лукъ, обрѣзки, зернышки и кожицу отъ соленыхъ огурцовъ и букетъ, отставить на край плиты и варить на медленномъ огнѣ. Черезъ 1—$1^1/_2$ часа, когда грудинка сварится, вынуть изъ бульона, положить ее въ холодную соленую воду на 5—10 мин., затѣмъ, вынувъ, положить подъ прессъ и дать остыть. Тѣмъ временемъ приготовить гарниры, а именно: утушить до мягкости въ собственномъ соку бѣлые коренья, нарѣзанные звѣздочками или какими-либо другими фигурками, отварить въ соленомъ кипяткѣ мякоть огурцовъ, нарѣзанную косячками (см. разсольникъ), и оттянуть огуречный разсолъ бѣлками такъ: взявъ 2 бѣлка, развести $^1/_4$ стакана холодной воды, разбить вѣничкомъ, смѣшать съ разсоломъ и поставить на плиту на легкій огонь. Когда бѣлки свернутся на поверхности и разсолъ станетъ прозрачнымъ, то процѣдить сначала черезъ мокрую салфетку оттянутый разсолъ, а затѣмъ черезъ оставшіеся на салфеткѣ бѣлки весь бульонъ, вскипятить его и опустить въ него гарниры и телячью грудинку, вынутую изъ-подъ пресса и разрѣзанную на порціи, сначала вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость на 2—3 части поперекъ; передъ подачей посыпать рубленымъ укропомъ. На гарниръ можно положить ньёки, приготовленныя изъ тѣста пат-а-шу.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція мяса. Такъ какъ для этого разсольника бульонъ варится съ прибавленіемъ телячьей грудинки, то мясо (говядина) берется въ половинной пропорціи противъ обыкновеннаго количества для того, чтобы разсольникъ имѣлъ вкусъ телятины.

Телячья грудинка. Телячья грудинка опускается въ бульонъ только послѣ снятія пѣны для того, чтобы сохранила бѣлый цвѣтъ. Для той же цѣли грудинка послѣ варки кладется на нѣсколько минутъ въ холодную соленую воду.

Разсольникъ этотъ можно варить изъ одной телячьей грудинки, безъ прибавленія говядины; въ послѣднемъ случаѣ для клейкости необходимо прибавить телячью голяшку.

Прессъ. Вареная грудинка кладется подъ прессъ для того, чтобы ее удобнѣе было рѣзать на порціи.

Обрѣзки отъ кореньевъ. Обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ, поджариваются съ лукомъ для приданія бульону золотистаго цвѣта, такъ какъ разсольникъ этотъ долженъ подаваться прозрачнымъ.

Обрѣзки отъ соленыхъ огурцовъ Обрѣзки, т.-е. кожица и зернышки, варятся въ бульонѣ для приданія ему вкуса огурцовъ.

Огуречный разсолъ. Въ виду того, что разсольникъ этотъ подается прозрачнымъ, разсолъ необходимо оттягивать.

Процѣживаніе. Сначала нужно процѣдить оттянутый разсолъ, потомъ бульонъ для того, чтобы послѣдній прошелъ черезъ оставшіеся на салфеткѣ бѣлки и получилъ еще бо́льшую прозрачность.

Примѣчаніе о заправочномъ разсольникѣ. Разсольникъ изъ телячьей грудинки можно заправлять пассеровкой и льезономъ изъ желтковъ и сливокъ какъ супъ-пюре; тогда огуречный разсолъ не оттягивается бѣлками. Въ заправочный разсольникъ можно прибавлять немного щавелю (на гарниръ).

Фаршированная капуста.

Правила приготовленія. Приготовить фаршъ какъ для рубленыхъ котлетъ (изъ сырого мяса), но только не прибавлять булки, и смѣшать его съ разсыпчатымъ рисомъ или же оставить одно мясо (по желанію); съ кочана свѣжей капусты срѣзать кочерыжку, обланжирить его въ соленомъ кипяткѣ и разобрать по листамъ; срѣзать съ каждаго листа развѣтвленіе кочерыжки. Затѣмъ взять мокрую салфетку, положить на средину ея первый рядъ самыхъ большихъ листьевъ въ такомъ порядкѣ, какъ они

лежали въ кочнѣ, т.-е. въ кружокъ, и немного края одного листа должны находить на края другого. Уложивъ первый рядъ листьевъ, смазать ихъ слоемъ приготовленнаго фарша такъ, чтобы послѣдній лежалъ отъ наружныхъ краевъ листьевъ, отступя на 2—3 пальца; сверхъ фарша опять положить рядъ листьевъ меньшей величины, опять намазать слоемъ фарша и такъ до конца, накладывать рядъ листьевъ и фарша въ соотвѣтственномъ порядкѣ. Самый верхній рядъ долженъ состоять изъ сердцевины капусты (самые мелкіе листья). Составивъ, такимъ образомъ, кочанъ, собрать и стянуть крѣпко концы салфетки веревочкой, придавъ, такимъ образомъ, кочну натуральную, круглую форму, и оставить его въ связанномъ состояніи на 15—20 минутъ; послѣ чего вынуть кочанъ изъ салфетки, обвязать его кругомъ по всѣмъ направленіямъ голландскими нитками, положить на толстую сковороду, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ. Когда капуста заколеруется, то переложить ее въ глубокій сотейникъ, залить томатнымъ соусомъ со сметаной (см. приготов. соуса, обѣдъ № 15 — «рулетъ фаршированный»), приготовленнымъ на той сковородѣ, гдѣ капуста жарилась, закрыть крышкой и тушить на краю плиты или въ духовомъ шкафу, почаще поливая соусомъ. Когда капуста будетъ мягкая (попробовать листы иглой) и мясо прожарится, черезъ три четверти или полтора часа, въ зависимости отъ величины кочна, вынуть изъ сотейника на блюдо, снять нитки и полить процѣженнымъ соусомъ: если послѣдній будетъ недостаточно густъ, то прибавить холодной пассеровки и высадитьего немного.

Объясненія и примѣчанія.

Фаршъ. Пюре-томатъ можно прибавлять прямо въ фаршъ, тогда въ соусъ томатъ не прибавляется, потому что соусъ при тушеніи въ немъ капусты отъ самаго фарша получитъ вкусъ и цвѣтъ томатовъ. Воды или льду въ фаршъ для капусты прибавляется больше, чѣмъ въ котлеты, потому что мясо это завертывается въ капусту и, слѣдовательно, не можетъ потерять свою форму, если будетъ и очень сочное.

Капуста. Капуста разбирается по листамъ послѣ обланжириванія, сырой же кочанъ неудобно разбирать, потому что листы

ломаются и теряютъ свою форму, чте нежелательно, потому что готовый фаршированный кочанъ долженъ имѣть натуральную форму.

Капусту нужно только обланжирить, но не отваривать до мягкости, потому что фаршированный кочанъ еще жарится, а потомъ тушится въ соусѣ. Листья, сваренные до мягкости, во-первыхъ, очень рвутся и имъ поэтому бываетъ трудно придать какую-либо форму, а, кромѣ того, готовый кочанъ, составленный изъ перерванныхъ листовъ, не можетъ держаться—развалится и потеряетъ форму.

Для того, чтобы готовый кочанъ хорошо протушился и не имѣлъ бы сырого вкуса, съ каждаго капустнаго листа необходимо срѣзать развѣтвленіе кочерыжки, такъ какъ эта часть никогда не можетъ быть мягкой, какъ бы долго ее ни тушили. Поэтому, если эти кочерыжки не срѣзаны, кочанъ всегда получается твердый и имѣетъ сырой вкусъ, несмотря на то, что отъ долгаго тушенія листы могутъ даже развалиться и потерять форму.

Фарширование. Удобнѣе всего фаршировать кочанъ на салфеткѣ для того, чтобы потомъ ему можно было дать желаемую форму.

Для того, чтобы капуста не пристала къ салфеткѣ, послѣдняя смачивается холодной водою.

Для того, чтобы фаршъ не высыпался изъ листовъ, не слѣдуетъ класть его до самаго края листовъ, а нужно укладывать его такъ, чтобы онъ пальца на 2 кругомъ не доходилъ до края листовъ.

По той же причинѣ при укладываніи каждаго ряда листовъ необходимо накладывать немного одинъ листъ на другой такъ, чтобы между ними не было пустого пространства.

Укладываніе листовъ должно производить въ послѣдовательномъ порядкѣ, т.-е. такъ, чтобы всѣ листы одинаковой величины лежали въ одномъ ряду и чтобы крупные листы находились въ нижнихъ, а болѣе мелкіе—въ верхнихъ рядахъ.

Не слѣдуетъ очень толсто накладывать ряды фарша, потому что тогда капустные листы не закроютъ его и весь кочанъ можетъ развалиться. Толщина каждаго ряда фарша должна быть не болѣе $1/2$ пальца.

Завертываніе въ салфетку. По окончаніи фаршировки кочанъ туго завертываютъ въ салфетку для того, чтобы онъ не развалился и получилъ круглую форму; только такимъ способомъ ему возможно придать натуральную форму.

Для той же цѣли по вынутіи изъ салфетки кочанъ связывается голландскими нитками.

Тушеніе. Для того, чтобы готовый кочанъ имѣлъ красивый видъ, его сначала слѣдуетъ обжарить на маслѣ, чтобы заколеровался, а потомъ уже тушить въ соусѣ.

Во время тушенія кочанъ слѣдуетъ почаще поливать соусомъ и перевертывать съ одной стороны на другую, если соусъ не покрываетъ его доверху. Это необходимо для того, чтобы онъ хорошо утушился и получилъ сочность.

Такъ какъ самая капуста, а также и фаршъ берутся въ сыромъ видѣ, а отъ жаренія кочанъ получаетъ только колеръ, внутри же не успѣваетъ прожариться, то его слѣдуетъ тушить довольно продолжительное время, а именно $1^1/_2$—2 часа, смотря по величинѣ.

Опредѣленіе готовности. Готовность капусты опредѣляется тѣмъ, что при втыканіи въ нее толстой иголки не слышно хруста и иголка совершенно свободно проходитъ въ центръ кочна.

Другой способъ фаршировки. Существуетъ еще способъ фаршированія капусты, который обыкновенно примѣняется въ домашнемъ хозяйствѣ, благодаря незнанію болѣе правильнаго способа, указаннаго въ настоящей статьѣ. Этотъ второй способъ заключается въ томъ, что кочанъ не разбирается по листамъ, а фаршируется цѣльнымъ, для чего капустные листы не отрѣзаются отъ кочерыжки, а только немного раздвигаются руками, и между каждыми двумя рядами листьевъ кладется фаршъ. Мы не рекомендуемъ этотъ способъ, потому что въ цѣломъ, не разобранномъ кочнѣ, невозможно съ каждаго листа срѣзать кочерыжки, онѣ всѣ цѣликомъ остаются въ кочнѣ, отчего послѣдній всегда получаетъ твердый и сырой вкусъ; тогда какъ при первомъ способѣ фаршированія, указанномъ выше, этого не случается.

Примѣчаніе о брезерованной фаршированной капустѣ. Фаршированную капусту можно приготовлять брезерованной.

Въ этомъ случаѣ обыкновенно приготовляютъ телячій фаршъ, такъ же какъ и говяжій; фаршируютъ кочанъ какъ указано выше и брезеруютъ его какъ бефъ брезе (см. обѣдъ № 2 франц. столъ), потомъ немного тушатъ въ бѣломъ соусѣ и подаютъ къ столу, обливъ этимъ соусомъ.

Кремъ кофейный заварной.

Правила приготовленія. Изжарить сырой кофе «мокка» до готовности, пересыпать его въ каменную чашку и, не давая остыть, залить вскипячеными, горячими, ординарными сливками, закрыть плотно крышкой и дать остыть. Когда сливки остынутъ и получатъ вкусъ и запахъ кофе, то процѣдить ихъ черезъ сито. Затѣмъ отбить въ кастрюлю желтки, смѣшать ихъ съ мелкимъ сахаромъ и развести процѣженными сливками, поставить кастрюлю на плиту и проварить, какъ сливочное мороженое, до «густого» налета, мѣшая лопаточкой. Когда льезонъ загустѣетъ, то опустить въ него желатинъ, предварительно отмоченный въ холодной водѣ и хорошо отжатый, размѣшать все лопаточкой, и когда весь желатинъ распустится, процѣдить льезонъ черезъ кисею и дать остыть. Затѣмъ взбить хорошо густыя сливки, влить въ нихъ остуженный льезонъ взбивая сливки вѣничкомъ Послѣ того выложить кремъ въ форму, смоченную холодной водой, поставить на ледъ и застудить.

Другой способъ приготовленія. Многіе дѣлаютъ кофейный кремъ не изъ натуральнаго, а заварного кофе, т.-е. завареннаго кипяткомъ. какъ для питья. Въ этомъ случаѣ обыкновенно прямо дѣлаютъ кофейный льезонъ безъ сливокъ, т.-е. прямо проваривають желтки съ сахаромъ и съ завареннымъ кофе.

Если кремъ не имѣетъ натуральнаго кофейнаго цвѣта, то, какъ при первомъ, такъ и при второмъ способѣ приготовленія, можно его подкрасить поджигой (жженымъ сахаромъ).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ кофе. Кофе «мокка» имѣетъ гораздо лучшій вкусъ и ароматъ, чѣмъ прочіе сорта.

Жареніе кофе. Не слѣдуетъ очень пережаривать кофе, потому что отъ этого кремъ получаетъ горьковатый вкусъ; хорошо,

правильно изжаренный кофе долженъ имѣть свѣтло-коричневый цвѣтъ. Сырой или даже изжаренный, но холодный кофе не передаетъ свой вкусъ и ароматъ сливкамъ, которыя тоже должны быть горячими, въ противномъ случаѣ не получатъ достаточный вкусъ кофе.

Остуживаніе сливокъ. Сливки должны при остываніи быть плотно закрыты крышкой, чтобы изъ нихъ не улетучивался кофейный ароматъ.

Процѣживаніе. Передъ соединеніемъ съ желтками сливки нужно процѣдить, чтобы удалить изъ нихъ кофейныя зернышки.

Желатинъ. Желатинъ слѣдуетъ распускать прямо въ кофейномъ льезонѣ, а не въ кипяткѣ, какъ это обыкновенно дѣлаютъ, потому что отъ прибавленія воды льезонъ теряетъ вкусъ и цвѣтъ (становится бурымъ). Послѣ прибавленія желатина льезонъ процѣживается, чтобы въ немъ не оставалось никакихъ комковъ.

Кофейный льезонъ. Льезонъ слѣдуетъ только немного остудить, но не застуживать до густой консистенціи, потому что тогда въ немъ образуются комки и онъ будетъ негладкій.

Соединеніе сливокъ съ льезономъ. При соединеніи сливокъ съ льезономъ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы льезонъ не былъ застывшимъ и густымъ, потому что отъ этого получится негладкій кремъ. Льезонъ слѣдуетъ вливать въ сливки тонкой струей (удобнѣе всего лить льезонъ черезъ воронку) и въ это время взбивать сливки вѣничкомъ, чтобы они не опали. Можно также при соединеніи сливокъ съ кофейнымъ льезономъ, застудить послѣдній до густоты жидкой сметаны, и прибавивъ въ него часть густыхъ сливокъ (приблизительно одну треть) размѣшать и тогда уже ввести льезонъ въ остальныя сливки.

Обѣдъ № 19.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ фрикаделями.
2) Шнелькклопсъ.
3) Сырники книжками.

Супъ съ фрикаделями.

Количество продуктовъ.

Для бульона.

Мяса бедра—2$^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку, букету, соли—по вкусу.
Воды—8—10 тарелокъ.

Для фрикаделей.

Мякоти говядины—1 ф.
Почечнаго жиру—$^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Холодной воды или льду столько, чтобы мясо было сочно.

Шнельклопсъ.

Мяса: ссѣка, толстаго филея 3$^1/_2$—4 ф. или затылочной вырѣзки—2$^1/_2$ ф.
Картофелю—10 шт.
Масла стол. для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Бульону—2 стакана.
Муки—1 стол. ложку.
Соли, перцу—по вкусу.
Луку—1—2 шт.

Сырники книжками.

Для тѣста:

Муки—$^1/_2$ ф.
Яицъ—3 шт.
Молока—1 б.
Масла для жаренія—$^2/_4$ ф.
Соли—1 чайн. ложку.

Для фарша.

Творогу—1 ф.
Желтковъ—3 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Сахару—$^1/_4$ ф.

Супъ съ фрикаделями.

Правила приготовленія. Сварить желтый бульонъ; приготовить на гарниръ коренья, какъ для русскаго супа (см. обѣдъ № 2, стр. 139); для фрикаделей приготовить мясо, какъ для рубленыхъ котлетъ, но только не класть въ него булки, продѣлать, прибавить мелко рубленаго и поджаренаго или, по желанію, сырого луку, соли, перцу и мелко колотаго льду, размѣшать все хорошенько, сдѣлать маленькіе шарики, запанировать ихъ въ мукѣ и сварить ихъ до полной готовности (15 минутъ), чтобы не были сырые, въ соленомъ кипяткѣ или въ отдѣльномъ количествѣ бульона, затѣмъ переложить шумовкой въ готовый бульонъ вмѣстѣ съ гарниромъ изъ кореньевъ.

Примѣчаніе. Фрикадели всегда нужно варить отдѣльно отъ бульона, иначе онѣ могутъ замутить его. Точно такъ же

можно приготовить фрикадели изъ телятины. Чтобы при варкѣ фрикадели не развалились и не потеряли форму, ихъ не слѣдуетъ сильно кипятить.

Шнельклопсъ.

Правила приготовленія. Зачистить отъ костей и жилъ нужное количество мяса (ссѣкъ, толстый филей или затылочная вырѣзка), нарѣзать продолговатыми тонкими ломтиками, считая по два куска на персону, отбить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой и обжарить на тонкой сковородѣ. Когда мясо зажарится, переложить его въ глубокій сотейникъ, а на той же сковородѣ поджарить шинкованный лукъ, прибавить его къ мясу и залить сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ тоже на той сковородѣ, гдѣ жарилось мясо, и тушить на пару подъ крышкой. Когда мясо будетъ мягкое, то выложить его на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушилось, и огарнировать отварнымъ картофелемъ, заправленнымъ масломъ и рубленою зеленью укропа или петрушки. Для того, чтобы весь картофель имѣлъ одинаковую форму, его лучше вынуть на круглую выемку въ видѣ шариковъ и тогда уже сварить. Картофель нужно очистить отъ кожицы сырымъ.

Сырники книжками.

Сырники книжками приготовляются изъ прѣсныхъ блинчиковъ (см. обѣдъ № 1—блинчатые пирожки), которые смазываются фаршемъ изъ творогу и заворачиваются съ обѣихъ сторонъ въ формѣ книжечки такъ, чтобы творогу не было видно, и обжариваются съ обѣихъ сторонъ на маслѣ, а потомъ складываются рядами въ кастрюлю и посыпаются мелкимъ сахаромъ, истолченнымъ съ корицей. Къ этимъ сырникамъ подается въ соусникѣ отдѣльно хорошая густая сметана и сахаръ, истолченный съ корицей. Сначала нужно, конечно, приготовить прѣсное, жидкое тѣсто и испечь изъ него тонкіе блинчики, а потомъ уже изъ нихъ сдѣлать сырники.

Фаршъ изъ творогу.

Правила приготовленія. Часа за 2 до приготовленія нужно положить творогъ подъ прессъ, т.-е. завернуть въ салфетку и положить сверху что-нибудь тяжелое. Когда творогъ будетъ совершенно сухой, то протереть его черезъ рѣшето и заправить такъ: положить въ него растертые съ кускомъ масла желтки и размѣшать хорошенько лопаточкой; затѣмъ положить мелкаго сахару, одну чайную ложку соли и немного муки (1 чайную ложку) и размѣшать еще разъ все хорошенько.

Объясненія и примѣчанія.

Прессъ. Творогъ кладется подъ гнетъ для того, чтобы удалить лишнее количество влаги. Сырой творогъ, во-первыхъ, не вкусенъ, а во-вторыхъ, смачиваетъ тѣсто, отчего оно дѣлается мокрымъ.

Заправка. Творогъ заправляется только одними желтками, и не цѣльными яйцами, потому что бѣлокъ, подвергнутый горячей температурѣ, свертывается, стягиваетъ творогъ и дѣлаетъ его жесткимъ.

Мука. Для того, чтобы творогъ не разваливался, а имѣлъ въ себѣ связь, въ него всегда нужно прибавлять немного муки.

Сметана. Заправлять творогъ сметаной совершенно лишнее, потому что она придаетъ ему кисловатый вкусъ, а хорошая порція положеннаго масла вполнѣ замѣняетъ сметану. Но, конечно, по желанію можно класть и сметану, но чтобы только она не была кислая.

Если творогъ заправленъ очень жирно, т.-е. въ него положено много масла, то въ печкѣ творогъ этотъ расплывается.

Обѣдъ № 20.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Московскій раковый супъ—московскіе растегаи.
2) Духовые цыплята по-московски.
3) Малиновый пломбиръ.

Московскій раковый супъ.

Количество продуктовъ.

Ершей—25 шт.
Раковъ—30—40 шт.
Судака для кнели—$1^1/_2$ ф.
Вязиги—$^1/_8$ ф.
Бѣлыхъ кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Масла столоваго—$^1/_4$ ф.
Луку, букетъ.
Соли, перцу—по вкусу.
Лавроваго листу.
Холодной воды—7—8 глуб. тар.

Московскіе растегаи.

Муки—1 ф.
Молока—2—$1^1/_2$ стакана.
Дрожжей—2 золотника.
Рису—$^1/_8$ ф.
Вязиги—$^1/_4$ ф.
Луку—$^1/_8$ ф.
Хрящей осетровой головы—$^1/_2$ ф.
Тешки осетровой—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_2$ ф. на фаршъ.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Духовые цыплята по-московски.

Цыплятъ двупорц.—3 шт.
Бѣлыхъ грибовъ—$1^1/_4$—$1^1/_2$ ф.
Луку—1 или 2 шт.
Муки—$^1/_8$ ф.
Масла для жаренія—$^3/_8$ ф.
Сметаны—1 ф.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ б.
Укропу—побольше.
Соли, перцу—по вкусу.
Сдобнаго тѣста на $^1/_2$ ф. муки для крышки.

Малиновый пломбиръ.

Малиноваго, земляничнаго или какого другого сиропу, или пюре-консервы—$^1/_2$ ф.; лѣтомъ пюре изъ свѣжихъ ягодъ—1 стаканъ.
Сахару—$^3/_8$ ф. или $^3/_4$ ф.
Воды—$^1/_2$ б.
Густыхъ сливокъ—$^1/_4$ б.
Цукатовъ—$^1/_8$ ф.

Московскій раковый супъ.

Правила приготовленія. Сварить рыбный бульонъ изъ ершей и костей судака и головы, мякоть котораго пойдетъ на кнель. Отварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью укропа, пряностями (перецъ, лавровый листъ, букетъ) и затѣмъ очистить ихъ, отдѣливъ шейки и часть спинокъ (каркасовъ), по 2 шт. на персону, на гарниръ; изъ остальныхъ скорлупокъ приготовить раковое масло. Оставшіяся послѣ приготовленія масла толченыя скорлупки опустить въ рыбный бульонъ и прокипятить нѣсколько

разъ. Затѣмъ процѣдить наваръ черезъ сито, заправить его раковымъ масломъ и опустить гарниры, какъ-то: подкрашенную раковымъ масломъ кнель изъ судака, раковыя спинки фаршированныя, нарѣзанную маленькими кусочками вязигу, раковыя шейки и нарѣзанный лапочками укропъ и сейчасъ же подавать, не давая кипѣть.

Способъ приготовленія раковаго масла см. общія правила о приготовленіи соусовъ, параграфъ—раковое масло.

Раковыя скорлупки фаршируются заварнымъ тѣстомъ — пат-ашу, см. общую статью о тѣстѣ (заварное тѣсто пат-ашу). Когда всѣ скорлупки нафаршированы, то ихъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, чтобы фаршъ закрѣпъ.

Приготовленіе кнели см. обѣдъ № 1 французскій столъ — кнель.

Приготовить кнелевую массу, подкрасить ее раковымъ масломъ, раздѣлать на чайной ложкѣ и сварить въ соленомъ кипяткѣ.

Къ раковому супу подаются растегаи.

Объясненія и примѣчанія.

Раки. Чѣмъ больше взято раковъ для супа, тѣмъ послѣдній будетъ вкуснѣе. Съ тою же цѣлью также слѣдуетъ прибавлять въ супъ истолченныя скорлупки раковъ послѣ приготовленія раковаго масла.

Ерши. Если ерши попадутся очень крупные, то можно съ нихъ снять филе, отварить ихъ въ рыбномъ бульонѣ, какъ для ухи, и прибавить къ гарнирамъ; уху же варить въ такомъ случаѣ изъ однѣхъ костей и головъ рыбы.

Раковое масло. Послѣ того какъ супъ заправленъ раковымъ масломъ его не слѣдуетъ кипятить, иначе масло всплываетъ на поверхность.

Всѣ объясненія и примѣчанія, относящіяся къ кнели вообще, помѣщены во французскомъ столѣ обѣдъ № 1 «консоме съ кнелью». При подкрашиваніи кнели раковымъ масломъ, нужно кнель прибавлять въ масло, иначе она будетъ негладкая, потому что масло застываетъ крупинками.

Московскіе растегаи.

Правила приготовленія. Для московскихъ растегаевъ заводятъ довольно густую опару на кипяченомъ тепломъ молокѣ. На $^1/_2$ ф. муки идетъ 1 стаканъ молока и 2 золотника дрожжей. Положивъ муку въ горшокъ, нужно развести дрожжи въ тепловатой водѣ и влить въ муку, не мѣшая; затѣмъ влить тепловатое молоко и тогда уже все размѣшать, выбить хорошенько и поставить подняться. Когда опара хорошо поднимется, то посолить по вкусу, приблизительно одну неполную чайную ложку, всыпать еще $^1/_2$ ф. муки и влить $^1/_2$ стакана тоже теплаго кипяченаго молока, размѣшать, выбить хорошенько и поставить еще разъ подняться. Между тѣмъ, приготовить фарши изъ риса, вязиги, хрящей осетровой головизны, лука и осетровой тешки. Вязига на фаршъ идетъ вареная, заправленная масломъ; лукъ берется въ половинномъ количествѣ противъ вязиги и приготовляется тушенымъ, рисъ идетъ тоже въ половинномъ количествѣ противъ вязиги, отваривается такъ, чтобы былъ разсыпчатымъ и заправляется масломъ; хрящи осетровой головизны отвариваются до мягкости, а затѣмъ тонко нарѣзаются бланкетами; осетровую тешку можно брать малосольную, сварить ее до мягкости какъ вообще варятъ соленую рыбу (см. общую статью о приготовленіи рыбы).

Когда тѣсто поднимется вторично, то раздѣлить его на части. Каждую часть раскатать величиною съ чайное блюдечко (круглой формы) и начать накладывать фарши въ такомъ порядкѣ: на средину каждаго кружка положить первый рядъ рису, поверхъ его рядъ тушенаго луку, потомъ рядъ хрящей, затѣмъ рядъ вязиги и сверху тешку. Уложивъ, такимъ образомъ, фаршъ, защипать каждый кружокъ, придавъ форму растегая, оставляя средину открытой. Обмазать каждый растегай молокомъ, положить въ открытую средину кусокъ сливочнаго масла съ 1 чайную ложку и печь растегаи на поду печи, отчего они и называются «подовыми». Для печенія растегаевъ на поду обыкновенно посыпаютъ лопату мукою, кладутъ на нее смазанные молокомъ растегаи и затѣмъ уже съ лопаты высаживаютъ ихъ въ печь. Держать растегаи въ печи нужно до тѣхъ поръ, пока они не заколеруются,

т.-е. зарумянятся. Передъ подачей вливаютъ въ средину каждаго растегая немного осетроваго бульону.

Если печеніе на поду почему-либо представляется затруднительнымъ, то такіе растегаи можно испечь на листѣ, смазанномъ масломъ и посыпанномъ мукой. Разница между печеніемъ на поду и на листѣ та, что на поду растегаи румянятся быстрѣе, чѣмъ на листѣ. Ставить растегаи можно всегда въ горячую печь, такъ какъ въ холодной тѣсто получается очень жесткое.

Духовые цыплята по-московски.

Правила приготовленія. Очистить, выпотрошить и разрубить цыплятъ пополамъ, въ продольномъ направленіи, затѣмъ нарѣзать кружками крупную луковицу, очистить и нашинковать свѣжіе бѣлые грибы. Распустивъ въ сотейникѣ масло, всыпать немного муки (1 чайную ложку), положить лукъ и грибы, а сверху половинки цыплятъ, предварительно посоливъ ихъ и посыпавъ перцемъ.

Накрывъ сотейникъ крышкой, поставить на средній огонь плиты и дать цыплятамъ зарумяниться; тогда переложить все въ горшочекъ или огнеупорную фарфоровую чашку.

Въ сотейникъ, въ которомъ обжаривались цыплята, всыпать муку, спассеровать ее на оставшемся маслѣ, влить сливки и сметану, вскипятить и высадить наполовину.

Прибавить туда же рубленаго укропу, залить этимъ соусомъ цыплятъ и накрыть горшокъ плотно крышкой или же замазать его сдобнымъ тѣстомъ и поставить въ духовой шкафъ на $^3/_4$ часа и затѣмъ подавать въ той самой посудѣ, въ которой цыплята готовились.

Объясненія и примѣчанія.

Обжариваніе. Передъ тушеніемъ необходимо поджарить цыплятъ; если бы сложить ихъ въ глиняный горшокъ сырыми, то они получили бы некрасивый, сѣрый цвѣтъ. Кромѣ того. какъ цыплята, такъ лукъ и грибы значительно ужариваются, т.-е. уменьшаются въ объемѣ; слѣдовательно, если бы начать приготовленіе ихъ въ горшкѣ, не поджаривъ предварительно, то это

уменьшеніе произошло бы въ горшкѣ, который, такимъ образомъ, оказался бы не наполненнымъ.

Тѣсто. Покрывая глиняный горшокъ сдобнымъ или слоенымъ тѣстомъ (см. отд. тѣста), слѣдуетъ раскатать его и прилѣпить плотно къ стѣнкамъ горшка; затѣмъ сверху убрать крышку фигурками изъ того же тѣста или просто узкими ленточками въ видѣ переплета, смазать яйцомъ и сдѣлать въ крышкѣ вилкой или концомъ ножа небольшое отверстіе, чтобы дать свободный выходъ пару и этимъ предохранить тѣсто отъ разрыва, а корку отъ отпотѣванія.

Примѣчаніе о курицѣ. Точно такъ же можно приготовить и курицу, но только обжарить ее цѣликомъ, а потомъ уже разрѣзать на части и уложить въ горшокъ, иначе, т.-е. если жарить нарѣзанные куски, то они съеживаются и теряютъ свою форму.

Малиновый пломбиръ.

Правила приготовленія. Заливъ сахаръ холодной водой, сварить легкій сиропъ. Когда послѣдній будетъ готовъ (черезъ 15—20 минутъ), отставить его на столъ и положить въ него малиновое пюре, приготовленное изъ свѣжихъ ягодъ безъ сахару, прибавить для цвѣта краски карминъ-бретонъ, дать сиропу остыть; потомъ процѣдить его черезъ волосяное сито въ мороженицу и заморозить до половины готовности, т.-е. до такой степени, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы; тогда прибавить цукаты, нарѣзанные мелкими кубиками и вспрыснутые ромомъ, и перемѣшать ихъ съ мороженымъ. Между тѣмъ, взбить $^1/_4$ бутылки густыхъ сливокъ, всыпать въ нихъ столовую ложку мелкаго сахару, выложить ихъ въ мороженое, промѣшать все хорошенько лопаточкой, закрыть плотно крышкой, замазать края послѣдней масломъ, залѣпить восковой бумагой и засыпать льдомъ съ солью на 2 часа и заморозить до полной готовности.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе вкусы пломбира. Такимъ же способомъ можно сдѣлать земляничный, абрикосовый, вишневый, ананасный и другіе фруктовые и ягодные пломбиры.

Пропорція сахару. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда берется сладкое пюре, т.-е. консервы, то на $^1/_2$ бутылки воды достаточно $^3/_8$ фун. сахару.

Если ягодное пюре несладко, т.-е. въ него совсѣмъ не положено сахару, то въ сиропъ на $^1/_2$ бутылки воды кладется $^3/_4$ фун. сахару.

Для малиноваго пломбира, такъ же какъ и для ягоднаго и фруктоваго мороженаго, нужно варить легкій сиропъ, иначе онъ будетъ плохо замораживаться. Но все же въ сиропъ для пломбира кладется больше сахару, чѣмъ для фруктоваго и ягоднаго мороженаго, потому что въ него прибавляются взбитыя густыя сливки; слѣдовательно, лишнее количество сахара прибавляется на сливки.

Ягодное пюре. Ягодное пюре нужно класть въ сиропъ послѣ варки, а не кипятить его, иначе оно потеряетъ свой ароматъ.

Густыя сливки. Сливки слѣдуетъ класть въ мороженое въ то время, когда оно только замерзло до половины готовности, т.-е., чтобы имѣло густоту взбитыхъ сливокъ. Въ противномъ случаѣ ихъ трудно смѣшать съ мороженымъ; онѣ замерзнутъ и пломбиръ сдѣлается весь крупинками.

Кромѣ того количества сахара, изъ котораго варится сиропъ, въ самыя сливки кладется 1 столовая ложка сахару для того, чтобы сливки не замерзали льдинками.

Поправки.

Прибавленіе холодной воды. Если мороженое плохо замораживается, то это значитъ, что сиропъ переваренъ, т.-е. слишкомъ сладокъ; чтобы исправить эту ошибку, нужно прибавить $^1/_4$ стакана холодной воды и тогда, навѣрное, оно начнетъ быстро замерзать.

Протираніе. Если въ пломбирѣ появляются бѣлыя крупинки и онъ становится негладкимъ, то, чтобы исправить, его нужно протереть черезъ сито очень бысто, чтобы не растаялъ, и снова заморозить.

Обѣдъ № 21.

1) Разсольникъ съ гусиными потрохами.
2) Зразы Нельсоновскія.
3) Яблоки съ рисомъ (поммъ а-ля Конде).

Разсольникъ съ гусиными потрохами.

Гусиныхъ потроховъ съ 1 гуся и мяса бедра—$1^1/_4$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Картофелю—5 шт.
Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
Муки 2 стол. ложки, Масла—$^1/_8$ ф., Сметаны—$^1/_2$ ф. — для пассеровки.
Перлов. или ман. крупы—$^1/_4$ ф.
Разсолу огуречнаго, Соли — по вкусу.
Букетъ—лукъ.
Воды холодной—8—10 глуб. тар.

Зразы Нельсоновскія.

Мяса вырѣзки филейной—$2^1/_2$ ф.
Шампиньоновъ свѣжихъ—1 ф.
Луку—1 шт.
Картофелю—10 шт.
Масла для жаренія—$^3/_8$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Бульону—2 стакана.
Холодной пассеровки—1 чайную ложку.
Соли, перцу—по вкусу.
Тѣста для крышки на $^1/_2$ ф. муки.

Поммъ а-ля Конде.

Рису—$^1/_2$ ф.
Сливокъ ордин.—$^3/_4$ бут.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Яблокъ—5 шт., если крупныя.
Ванили—2 палочки.
Сиропу изъ подъ варенья—1 ст.

Разсольникъ съ гусиными потрохами.

Гусиные потроха опаливаются, промываются въ холодной водѣ и разрѣзаются; шейка на четыре части, пупки въ продольномъ направленіи на двѣ, голова остается цѣлой. Потроха или отвариваются отдѣльно и потомъ отваръ изъ подъ нихъ соединяется съ мяснымъ бульономъ, или же ихъ кладутъ въ одну кастрюлю съ мясомъ и варятъ одинъ общій бульонъ.

Можно варить разсольникъ изъ однихъ потроховъ безъ мяса, но въ такомъ случаѣ ихъ нужно брать значительно больше, такъ какъ они даютъ очень слабый наваръ. Когда бульонъ сварится,

вынимаютъ потроха, нарѣзаютъ кусочками и кладутъ ихъ уже потомъ въ готовый разсольникъ вмѣстѣ съ прочими гарнирами. Во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ при приготовленіи разсольника съ почками (см. обѣдъ № 11), т.-е. гарниры приготовляютоя каждый особо и супъ заправляется горячей пассеровкой. Вмѣсто сметаны разсольникъ можно заправлять льезономъ изъ желтковъ и сливокъ, какъ супа пюре.

Зразы а-ля Нельсонъ.

Правила приготовленія. Зачиститвъ мясо, нарѣзать его небольшими продолговатыми ломтиками, отбить каждый изъ нихъ металлической тяпкой, посолить, посыпать перцемъ и обжарить ихъ на отколерованномъ маслѣ. Когда мясо зарумянится, сложить его въ глубокій сотейникъ или каменный горшокъ, или металлическую чашку, перекладывая каждый рядъ ломтиковъ мяса спассерованнымъ на маслѣ шинкованнымъ лукомъ, мелко нарѣзанными и припущенными шампиньонами и обланжиреннымъ, кругло отточеннымъ картофелемъ. На той посудѣ, гдѣ жарилось мясо, приготовить сметанный соусъ, залить имъ всѣ уложенные въ сотейникѣ продукты, закрыть сотейникъ крышкой, а если это горшокъ, то замазать его сдобнымъ, прѣснымъ или кислымъ тѣстомъ; изъ обрѣзковъ тѣста сдѣлать на крышкѣ украшенія, затѣмъ поставить тушить мясо въ духовой шкафъ или держать на плитѣ на пару минутъ 30.

Зразы подаются въ той посудѣ и въ томъ соусѣ, въ которомъ тушились.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Зразы а-ля Нельсонъ можно готовить не только изъ вырѣзки, но и изъ толстаго филея. Въ такомъ случаѣ ихъ слѣдуетъ дольше тушить и, кромѣ того, брать толстаго филея не $2^1/_2$, а $3^1/_2$ или 4 ф., такъ какъ этотъ сортъ имѣетъ большую кость.

Отбиваніе. Мясо для зразъ а-ля Нельсонъ отбивается не въ салфеткѣ, а прямо на столѣ, такъ какъ оно не должно имѣть круглой высокой формы, какъ бифштексъ.

Каменный горшокъ. Если зразы а-ля Нельсонъ приготовляются въ каменномъ горшкѣ, то послѣднiй не закрывается крышкой, а замазывается тѣстомъ, которое прилегаетъ къ нему плотнѣе, чѣмъ крышка.

Примѣчанiя объ отбивныхъ зразахъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорцiя на *пять* персонъ.

Мяса—$3^1/_2$ ф. (ссѣкъ, огузокъ, толстый филе) или $2^1/_2$ ф. вырѣзки.
Фаршу—10 ст. ложекъ.
Бульону—2 стакана.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Масла для жаренiя—$^1/_4$ ф.
Муки для панировки.
Соли } по вкусу.
Перцу }

Правила приготовленiя. Зачиствивъ мясо, нарѣзать его продолговатыми ломтиками, отбить каждый изъ нихъ въ тонкiй пластъ и посыпать съ обѣпхъ сторонъ солью и перцемъ. Положивъ на середину каждаго ломтика по ложкѣ фарша, завернуть края мяса, скатать его въ трубочку, запанировать въ мукѣ, сложить на сковороду, завернутымъ концомъ внизъ, на отколерованное масло, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда зразы зарумянятся, переложить въ глубокiй сотейникъ, залить сметаннымъ соусомъ и поставить въ духовой шкафъ въ среднiй жаръ тушиться на пару.

Объясненiя и примѣчанiя.

Панированiе въ мукѣ. Отбивныя зразы панируются передъ жаренiемъ въ мукѣ, которая склеиваетъ концы ломтика, чтобы они не раскрылись и не потеряли формы, а фаршъ при этомъ не вывалился бы изъ нихъ. Нитками можно ихъ не связывать.

Жаренiе. Зразы лучше обжаривать въ духовомъ шкафу, чѣмъ на плитѣ, потому что онѣ обжариваются сразу съ обѣихъ сторонъ и ихъ не надо перевертывать.

Фаршъ. Фарши кладутся въ отбивныя зразы слѣдующiе: разсыпчатая гречневая или манная каша съ тушенымъ лукомъ.

разсыпчатый рисъ, грибы, заправленные толчеными сухарями (см. обѣдъ № 15—фаршированный рулетъ) и другіе.

Поммъ а-ля Конде.

Правила приготовленія. Сварить рисъ въ сливкахъ, какъ для рисоваго пуддинга, положить во время варки палочку ванили, разрѣзанную вдоль. Когда рисъ будетъ мягкій, прибавить къ нему сахаръ, размѣшать осторожно вилкой, чтобы не мять, подержать еще на пару съ $^1/_4$ часа, потомъ вынуть ваниль и придать рису форму тумбочекъ, для чего нужно взять круглую пирожную, небольшую выемку, поставить ее на круглое блюдо, положить въ нее свареный рисъ, умять поплотнѣе ложечкой и сдѣлать въ срединѣ маленькое углубленіе, чтобы можно было положить половинку яблока. Раздѣлать такимъ образомъ 10 тумбочекъ, т.-е. по двѣ штуки на персону, положить въ углубленіе каждой по половинкѣ яблока. Яблоки приготовить такъ: вынуть сердцевину машинкой, очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ и разрѣзать каждое яблоко пополамъ, сложить всѣ половинки на мѣдный сотейникъ, полить распущеннымъ сливочнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и испечь до мягкости въ духовомъ шкафу; или же прямо отварить яблоки въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ для компота (на 1 стаканъ кипятку 1 столовая ложка сахару). Уложивъ яблоки на рисъ, полить горячимъ малиновымъ или земляничнымъ сиропомъ, или абрикосовымъ пюре и поставить въ духовой шкафъ на 10—15 минутъ, поливая почаще этимъ же сиропомъ. Когда рисъ и яблоки будутъ горячіе, то подавать ихъ на этомъ же блюдѣ или переложить на другое Оставшійся сиропъ согрѣть и подать отдѣльно въ соусникѣ. Это блюдо можно подать нѣсколько иначе, не порціонно, какъ указано здѣсь, а весь рисъ, когда онъ будетъ мягкій, уложить на блюдо въ видѣ одной высокой тумбы, а кругомъ по краямъ, въ видѣ вѣнка, положить готовыя половинки яблокъ, полить сиропомъ и поступать какъ сказано выше.

Объясненія и примѣчанія.

Сливки. Для приданія рису лучшаго вкуса его нужно варить на сливкахъ. Всѣ правила, относящіяся къ варкѣ риса для пудинга (см. обѣдъ № 8), нужно примѣнять и для этого блюда.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ рисъ въ то время, когда онъ уже будетъ мягкій, иначе рисъ долго не сварится и будетъ твердый.

Сортъ яблокъ. Яблоки можно брать антоновскія и крымскія, при чемъ способъ приготовленія ихъ различенъ, а именно: антоновскія и вообще мягкія яблоки нужно печь, а не варить, потому что въ послѣднемъ случаѣ они разваливаются и теряютъ форму. Крымскія яблоки болѣе твердыя, поэтому ихъ можно варить.

Поливаніе сиропомъ. Поставленныя въ печку яблоки съ рисомъ поливаются сиропомъ для того, чтобы рисъ не былъ сухой и чтобы, вообще, все блюдо получило вкусъ сиропа.

Подача блюда. Поммъ а-ля Конде всегда должно подавать горячимъ, потому что холодный рисъ не имѣетъ того вкуса, какъ горячій, и становится твердымъ и клейкимъ.

Груши. Вмѣсто яблокъ можно брать груши, которыя отвариваются такъ же, какъ и для компота.

Обѣдъ № 22.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ гороха съ гренками.
2) Рагу изъ телячьей грудинки.
3) Слоеныя трубочки съ кремомъ.

Супъ-пюре изъ гороха.

Количество продуктовъ.

Ветчины—2 ф.
Гороху лущенаго—3/4 ф.
Муки—1 стол. ложки.
Масла столоваго—1/8 ф.
Сметаны—1/2 ф.
Воды холодной—7—8 глуб. тар.

Рагу изъ телячьей грудинки.

Телячьей грудинки—2 1/2 ф.
Рѣпы, моркови—по 3 шт.
Картофелю—5—10 шт.

Луку—1 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Муки французской—$^1/_8$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Зелень петрушки.
Соли, перцу—по вкусу.
Букетъ.

Трубочки слоеныя съ кремомъ.

Для слойки.

Муки французской—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_2$ ф.
Воды холодной—$^1/_2$ стакана.
Соли—1 чайная ложка.

Для крема.

Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^1/_8$ ф.
Муки франц.—1 стол. ложку.
Сливокъ ордин.—$^1/_2$ б.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Ванили—$^1/_2$ пал.

Супъ-пюре изъ гороха съ ветчиной.

Правила приготовленія. Взявъ половинчатый горохъ, промыть его хорошенько, сложить въ кастрюлю, прибавить туда ветчину съ косточкой, залить холодной водой и поставить вариться какъ бульонъ. Когда горохъ будетъ мягкій, то протереть его черезъ сито, и если супъ будетъ жидокъ, то заправить его горячей пассеровкой (какъ и всѣ заправочные супы), прибавить сметаны и дать вскипѣть нѣсколько разъ. Ветчину, оставшуюся въ кастрюлѣ, нарѣзать кусочками и передъ подачей опустить въ супъ.

Объясненія и примѣчанія.

Этотъ супъ приготовляется почти всегда безъ мяса, съ одной ветчиной.

Сортъ гороха. Для того, чтобы горохъ разварился, лучше брать половинчатый, а если берется обыкновенный сортъ, то его нужно за нѣсколько часовъ до приготовленія намочить въ холодной водѣ.

Заправка. Супъ-пюре изъ гороха заправляется сметаной, а не льезономъ, какъ прочіе супа-пюре.

Соль. Въ виду того, что ветчина сама по себѣ солона, соли нужно класть очень мало.

Мелкіе гренки.

Для обыкновенныхъ гренковъ нужно срѣзать корку съ французской черствой булки или польскаго хлѣба, потомъ разрѣзать всю булку на ровные ломтики и каждый изъ нихъ на маленькіе ровные кубики. Нарѣзанные гренки положить на мѣдный плафонъ или сотейникъ, полить распущеннымъ столовымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ или какимъ-либо другимъ острымъ сыромъ и поставить въ легкій духовой шкафъ. Когда гренки подсохнутъ и немного подрумянятся, то готовы. Если хотятъ сдѣлать болѣе крупные гренки, то очищенную отъ корки булку можно нарѣзать длинными ровными тонкими полосками и каждый гренокъ, обмакнувъ въ распущенное масло, сложить на сотейникъ попросторнѣе, такъ, чтобы гренки не лежали другъ на дружкѣ, потомъ посыпать тертымъ сыромъ и, поставивъ въ легкій духовой шкафъ, дать имъ зарумяниться.

Рагу изъ телячьей грудинки.

Правила приготовленія. Обмыть и разрѣзать сырую телячью грудинку сначала вдоль по костямъ, потомъ каждую кость разрубить еще разъ въ поперечномъ направленіи на три части, чтобы получились четыреугольные кусочки. Посыпать каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Нашинковавъ потоньше луковицу, спассеровать ее въ глубокомъ сотейникѣ, и когда она начнетъ румяниться, сложить туда же, въ сотейникъ, куски грудинки, прибавить незначительное количество бульону, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая ее со дна лопаточкой. Когда грудинка слегка заколеруется, то прибавить въ сотейникъ холодную пассеровку, остальной бульонъ, положить туда же половину всего количества сметаны, обланжиренные коренья, нарѣзанные косячками или вынутые на круглую выемку въ видѣ горошинъ, прибавить букетъ и затѣмъ продолжать тушить на медленномъ огнѣ на краю плиты. За $^1/_4$ часа до подачи на столъ прибавить въ рагу обланжиренный картофель, нарѣзанный такой же формой, какъ и коренья, остальную сметану и потушить еще

немного, пока всѣ продукты будутъ мягки. Готовое рагу переложить въ металлическую чашку или въ глубокое блюдо и посыпать сверху рубленой зеленью петрушки,

Объясненія и примѣчанія.

Помѣшиваніе лопаточкой. Для того, чтобы сокъ, который даетъ грудинка во время припусканіи, не пригоралъ ко дну сотейника, слѣдуетъ, какъ можно чаще, помѣшивать со дна лопаточкой и подливать незначительное количество бульона.

Коренья. Коренья прибавляются въ рагу не въ сыромъ видѣ, а обланжиренные для того, чтобы удалить отъ нихъ горькій привкусъ и не сообщить телятинѣ вкуса сырости.

Картофель. Въ виду того, что картофель мягче кореньевъ и доходитъ до готовности быстрѣе ихъ, его кладутъ въ то время, когда коренья будутъ почти мягкіе, въ противномъ случаѣ картофель развалится и потеряетъ форму.

Сметана. Пропорція сметаны не вся кладется въ рагу въ началѣ приготовленія для того, чтобы отъ долгаго кипѣнія сметана не отскочила и не обратилась въ масло. Во избѣжаніе этого вторая часть сметаны прибавляется незадолго до подачи къ столу.

Густота соуса. Соусъ для рагу долженъ имѣть густоту сметаны, чтобы покрывалъ мясо густымъ налетомъ.

Прибавка зелени. Кромѣ кореньевъ и картофеля въ рагу можно прибавлять зеленые бобы или зеленый горошекъ, или зеленые стручки. Зелень эта отваривается особо и кладется въ рагу передъ подачей на столъ.

Слоеныя трубочки съ кремомъ.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ), раскатать его довольно тонко, нарѣзать на длинныя полоски (шириною въ палецъ каждая). Затѣмъ приготовить формы трубочекъ изъ папки или сахарной бумаги, а еще лучше, если для этого имѣются деревянныя формочки трубочекъ. Если формы деревянныя, то смазать немного масломъ. Каждую полоску тѣста обернуть спирально вокругъ формочки,

начиная съ узкаго конца. Обернувъ такимъ образомъ всѣ трубочки, положить ихъ бокомъ на листъ, смоченный водой, и поставить печься какъ обыкновенно слойку. Когда тѣсто начнетъ румяниться, посыпать его немного сахарной пудрой, чтобы поверхность сдѣлалась блестящей. Когда трубочки испекутся, то будутъ свободно отставать отъ формы. Готовыя трубочки наполнить заварнымъ кремомъ «патисьеръ» или взбитыми сливками. Для удобства кремъ выкладываютъ въ приготовленный для этого бумажный корнетъ и изъ него уже наполняютъ трубочки.

Кремъ патисьеръ приготовляется такъ: отбить въ кастрюлю желтки, прибавить сахаръ, французскую муку, кусочекъ ванили, развести сливками, поставить на плиту и проварить, чтобы сталъ густой, какъ пюре; тогда прибавить сливочное масло, размѣшать и остудить на холоду. Если послѣ провариванія кремъ не будетъ достаточно гладкій, то протереть черезъ сито, пока горячій.

Обѣдъ № 23.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Рахмановскія щи.
2) Телятина подъ бешемелемъ (а-ля кремъ).
3) Вафли съ вареньемъ.

Рахмановскія щи.

Свѣжей осетрины—$1^1/_2$ ф.
Ершей—25 штукъ.
Бѣлыхъ кореньевъ—по 1 шт.
Шпинату—$1^1/_2$ ф.
Щавелю—$^3/_4$ ф.
Муки—3 столовой ложки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Яицъ—5 штукъ.
Соли—по вкусу.
Холодной воды—7—8 глубок. тарелокъ.

Телятина а-ля кремъ.

Почечн. часть телят.—$3^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бульону для сока—2 стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Для бешемеля.

Муки французской—$^1/_4$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.
Молока—$^3/_4$ бут.
Мускатнаго орѣха.
Соли—по вкусу.
Сыру тертаго остраго—$^1/_4$ ф.

Для крокетовъ.

Картофелю — 5—8 шт.
Желтковъ въ крокеты—2 шт.
Желтковъ для панир.—1 шт.
Прованскаго масла—1 ч. ложку.
Карт. муки—1 стол. ложку.
Сухарей для панировки.
Фритюру для жаренія.

Вафли.

Яицъ—5 шт.
Муки французской—$^1/_2$ ф.
Масла сливочнаго – $^1/_8$ ф.
Густыхъ сливокъ—$^1/_2$ б.
Соли, сахару—по 1 чайн. ложкѣ.
Молока—$^1/_2$ б.
Варенье или сливки—по желанію.

Рахмановскія щи.

Правила приготовленія. Поставить вариться бульонъ изъ ершей и свѣжей осетрины. Послѣ снятія пѣны положить бѣлые коренья, соль, букетъ и пряности. Зелень, т.-е. шпинатъ и щавель, приготовить какъ для зеленыхъ щей (см. обѣдъ № 10), заправить пассеровкой и во всемъ поступать какъ для скоромныхъ зеленыхъ щей. Вынувъ сварившуюся осетрину, снять съ нея хрящи, остудить, нарѣзать на порціонные куски и передъ самой подачей къ столу опустить въ готовыя щи.

Къ рахмановскимъ щамъ подаются фаршированныя яйца или опускаются прямо въ щи пашоты (яйца въ мѣшечкѣ).

Объясненія и примѣчанія.

Осетрина. Передъ нарѣзкой осетрины ее слѣдуетъ остудить, иначе она плохо рѣжется и разваливается. Во время варки бульонъ не слѣдуетъ сильно кипятить, отчего осетрина будетъ крошиться при нарѣзкѣ на порціи.

Наваръ, получаемый отъ одной осетрины, очень слабъ, поэтому не принято варить рахмановскія щи иначе, какъ на бульонѣ изъ ершей.

Телятина а-ля кремъ.

Правила приготовленія. Снявъ съ кости почечную часть телятины, зачистить ее, придать ей форму рулета и связать голландскими нитками. Затѣмъ посолить, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій духовой

шкафъ. Когда телятина заколеруется съ обѣихъ сторонъ, прибавить бульону или кипятку и полученнымъ сокомъ почаще поливать ее до тѣхъ поръ, пока она не дойдетъ до готовности, т.-е. станетъ мягкой, а изъ мѣста прокола не будетъ вытекать кровяной сокъ; тогда остудить телятину, слить съ противня сокъ, снять съ него жиръ и процѣдить. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель. Нарѣзавъ телятину тонкими ровными ломтиками поперекъ волоконъ, сложить ихъ на металлическое или эмальированное, продолговатое блюдо въ томъ самомъ порядкѣ, какъ они были до нарѣзки. При перекладываніи промазывать ломтики бешемелемъ такъ, чтобы слой его приходился между каждыми двумя ломтиками телятины. При этомъ слои бешемеля слѣдуетъ пересыпать тертымъ пармезаномъ или другимъ какимъ-нибудь острымъ сыромъ. Приготовленное такимъ образомъ жаркое покрыть еще сверху густымъ слоемъ бешемеля, чтобы телятины совсѣмъ не было видно, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить блюдо въ духовой шкафъ въ средній жаръ минутъ на 20 или дольше, пока на бешемелѣ не образуется красивая румяная корочка. Вынувъ телятину изъ печки, обтереть края блюда мокрымъ полотенцемъ, огарнировать его картофельными крокетами или картофелемъ дюшесъ и подавать къ столу. Процѣженный сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Соусъ бешемель приготовляется такъ: сдѣлать горячую бѣлую пассеровку на французской мукѣ, развести ее горячимъ молокомъ или сливками, вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, прибавить по вкусу толченаго мускатнаго орѣха и соли.

Крокеты изъ картофеля. Очистивъ отъ кожицы сырой картофель, сварить его въ соленомъ кипяткѣ. Когда картофель будетъ мягкій, то слить воду, просушить его немного на плитѣ, потомъ протереть горячимъ. Положить въ него картофельную муку и желтки, которые нужно класть по одному и мѣшать въ это время пюре лопаткой. Положивъ въ пюре желтки, остудить его. Затѣмъ, надѣлать изъ пюре маленькихъ круглыхъ шариковъ и продолговатыхъ жгутовъ. Раздѣлавъ крокеты, запанировать ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ отколореванномъ фритюрѣ, какъ пирожки. Если желаютъ дать на гарниръ картофель-дюшесъ, то то же самое картофельное пюре, заправленное

желтками, раздѣлывается на маленькіе квадратики и четыреугольники, которые совсѣмъ не панируются, а только зажариваются и то не во фритюрѣ, а на маслѣ. Жарить дюшесъ нужно на отколерованномъ маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ телятины. Кромѣ почечной, можно брать и другую часть телятины, имѣющую мало костей и сухожилій, напр.: кусокъ отъ фрикандо или отъ лопатки. Это же блюдо можно приготовить изъ мякоти отъ оставшагося жаренаго телячьяго окорока, который подавался къ столу наканунѣ. Въ этомъ случаѣ срѣзанные съ костей ломтики, уже изжаренной раньше телятины, смазываютъ указаннымъ порядкомъ бешемелемъ и запекаютъ въ духовомъ шкафу.

Выдѣленіе кости. Иногда подаютъ телятину а-ля кремъ на кости, не вынутой передъ жареніемъ. Едва ли, однакоже, это цѣлесообразно, такъ какъ въ такомъ случаѣ блюду нельзя придать того красиваго вида, какой имѣетъ рулетъ.

Бешемель Для телятины а-ля кремъ слѣдуетъ приготовлять густой бешемель, такъ какъ жидкій соусъ не удержится на ней и будетъ стекать, вслѣдствіе чего блюдо получитъ некрасивый видъ. Для того, чтобы соусъ былъ гладкій, безъ комковъ, нужно всегда разводить пассеровку горячимъ молокомъ (всѣ правила, относящіяся къ приготовленію соусовъ, см. общую статью о соусахъ).

Сыръ. Посыпаніе сыромъ даетъ блюду остроту, которой нѣтъ ни въ мясѣ телятины, ни въ покрывающемъ ее бешемелѣ. Кромѣ того, отъ сыра и распущеннаго масла, которымъ кропятъ поверхность бешемеля, на немъ при запеканіи образуется румяная корочка.

Крокеты. Пюре, предназначаемое на крокеты, не слѣдуетъ разводить молокомъ, потому что крокеты будутъ жидкіе и при жареніи могутъ полопаться и развалиться—дюшесъ также.

Желтки кладутся въ картофельное пюре для приданія ему бо́льшей связи, но бѣлки класть не совѣтуемъ—крокеты выйдутъ твердыми.

Для того, чтобы желтки не заварились и въ пюре не образо-

вались желтые комочки, необходимо класть желтки въ пюре не сразу, а по одному и мѣшать въ это время пюре лопаточкой. Кромѣ желтковъ, для связи можно прибавить 1 ложку картофельной муки.

Раздѣлывать крокеты удобнѣе изъ холоднаго, чѣмъ изъ горячаго пюре, а потому послѣднее всегда нужно остудить.

При раздѣлываніи крокетовъ не слѣдуетъ ихъ много валять въ мукѣ, отчего они теряютъ нѣжность и становятся твердыми.

Для того, чтобы крокеты получили хорошій колеръ, можно панировать ихъ не въ цѣльномъ яйцѣ, а въ желткѣ, смѣшанномъ съ прованскимъ масломъ. Для того, чтобы во время жаренія крокеты не лопались, картофель нужно варить въ маломъ количествѣ воды и послѣ варки хорошенько просушить, чтобы не былъ водянистый.

Вафли.

Правила приготовленія. Распустивъ въ кастрюлѣ $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, поставить его на ледъ и начать взбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густымъ, какъ сметана, тогда начать прибавлять по 1 штукѣ желтки, всего 5 штукъ, и мѣшать въ одну сторону. Послѣ желтковъ всыпать французскую муку и сейчасъ же прибавить молоко и тогда уже все размѣшать вмѣстѣ, прибавить по щепоткѣ соли и сахару. Затѣмъ взбить въ разныхъ кастрюляхъ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, и густыя сливки ($^1/_2$ бут.); когда то и другое будетъ готово, то прибавить сначала бѣлки въ сливки, а потомъ эту смѣсь въ тѣсто, размѣшать его осторожно сверху внизъ, поставить кастрюлю съ тѣстомъ въ лоханку съ холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовивъ для этого вафельныя доски (см. ниже); класть тѣсто въ доски, по полной столовой ложкѣ и печь на сильномъ огнѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Желтки и масло. Для того, чтобы вафли не рвались во время печенія и были бы нѣжны, нужно хорошенько растереть масло съ желтками и класть желтки уже въ густое, а не въ распущенное масло. Въ тѣсто для вафель лучше класть одни желтки,

а не яйца цѣликомъ, такъ какъ отъ бѣлковъ, если они положены не взбитыми, тѣсто бываетъ твердое.

Мука и молоко. Для того, чтобы тѣсто было гладкое и не имѣло комковъ, необходимо муку и молоко прибавить одновременно, сразу, молоко также прибавляется для того, чтобы вафли были суше и хорошо снимались съ досокъ; для вафель лучше брать муку французскую, нежели конфектную (крупчатку). Изъ французской муки получается тѣсто нѣжнѣе, чѣмъ изъ крупчатки.

Сахаръ. Въ тѣсто для вафель не слѣдуетъ класть много сахару, потому что отъ этого вафли выходятъ тяжелыми и при печеніи горятъ.

Вафельныя доски. Для того, чтобы при печеніи вафли хорошо отставали отъ доски и не ломались, доски никогда не слѣдуетъ мыть въ водѣ, а нужно ихъ смазать жиромъ, насыпать въ средину соли и прокалить хорошенько на плитѣ, а потомъ тщательно вытереть бумагой. Если же доски моютъ въ водѣ, то окончательно портятъ ихъ и поэтому при печеніи вафли не отстаютъ отъ нихъ.

При покупкѣ вафельныхъ досокъ слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы доски были хорошо, гладко отшлифованы, въ срединѣ не имѣли бы никакихъ зазубринъ, плотно бы закрывались и не имѣли щелей. Если таковые недостатки имѣются, то при печеніи въ форму попадаетъ воздухъ, тѣсто опадаетъ и вмѣсто пышныхъ высокихъ вафель получаются сырыя лепешки. Вафельныя доски бываютъ различной величины и глубины; чѣмъ доски глубже, тѣмъ пышнѣе и прозрачнѣе выходятъ вафли.

Качество вафель. Достоинство вафель заключается въ томъ, чтобы онѣ были легки и прозрачны; легкость и пышность вафель зависитъ отъ количества взбитыхъ сливокъ, взятыхъ на данную пропорцію муки. Можно на $^1/_2$ ф. муки положить не $^1/_2$, а $^1/_4$ бутылки густыхъ сливокъ, конечно, въ послѣднемъ случаѣ вафли не будутъ такъ легки и пышны, какъ въ первомъ. Кромѣ того, если вафельныя доски плоскія и неглубокія, то даже и при большомъ количествѣ сливокъ вафли не могутъ быть очень пышны и высоки.

Жаръ плиты. Для печенія вафель требуется сильный жаръ, чтобы доски быстро накалялись и когда кладутъ тѣсто, чтобы

доски дымились, въ противномъ случаѣ вафли будутъ плохо сходить съ досокъ и не будутъ пышны и легки.

Примѣчаніе о другомъ сортѣ вафель. Въ этомъ же руководствѣ, въ отдѣлѣ французскихъ обѣдовъ (обѣдъ № 13-й—каймакъ), помѣщенъ другой способъ приготовленія вафель безъ молока съ большимъ количествомъ взбитыхъ сливокъ, очень нѣжныхъ и легкихъ.

Обѣдъ № 24.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Селянка сборная мясная.
2) Утка съ гляссированной рѣпой въ малагѣ.
3) Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Селянка сборная мясная.

Мяса подбедерка — 2 ф. (для бульона).
Телятины мякоти—1 ф.
Рябчиковъ филейн.—2 шт.
Ветчины вареной—$1/2$ ф. или
Языка варен.—$1/2$ ф. (солен.).
Томату для цвѣта—$1/8$ ф.
Марин. грибовъ, Оливокъ, Корнишоновъ — по $1/8$ ф.
Муки—2 столовыя ложки.
Масла—$3/8$ ф. для жаренія.
Сметаны—$1/2$ ф.
Луку—1 шт.
Букетъ.
Соли—по вкусу.
Холодной воды—7—8 глуб. тар.

Утка съ рѣпой въ малагѣ.

Утокъ—2 шт.
Рѣпы, если крупная—6 шт., если мелкая—10 шт.
Луку—2 шт. большихъ.
Перцу, лавр. листу, Соли, сахару — по вкусу
Масла стол. для жар.—$3/8$ ф.
Бульону—$2\,1/2$ стакана.
Вина малаги—$1\,1/4$ стакана.
Картоф. муки—2 чайн. ложки.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба или бисквита.

Бѣлаго хлѣба—1 булка въ 5 к. или бисквита $1/2$ ф.
Масла сливочнаго—$1/4$ ф.
Яицъ—6 шт.
Сливокъ ордин., чтобы смочить булку—$3/4$ стакана.
Сахару—$1/4$ ф.
Коринки—$1/8$ ф.
Лимон. цедры съ одного лимона.

Для подливки.

Сиропу изъ-подъ вар.—$3/4$ ст.
Кипятку—$3/4$ стакана.
Картоф. муки—2 чайн. ложки.
Бѣлаго вина—$1/4$ стакана.

Селянка сборная мясная.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ. Пока бульонъ варится, изжарить мякоть телятины (отъ ссѣка, лопатки) и рябчики, каждое особо. Полученный при жареніи телятины и дичи сокъ прибавить въ бульонъ; телятину остудить, у рябчиковъ снять все мясо съ костей и нарѣзать его бланкетами, всѣ же кости, кромѣ спинки, также положить въ бульонъ. Маринованные грибы нарѣзать тонкими ломтиками, оливки очистить винтомъ; корнишоны нарѣзать кружочками и всѣ эти маринады спассеровать на маслѣ. Телятину нарѣзать бланкетами, такъ же нарѣзать вареную ветчину или языкъ. Когда все будетъ готово, то, процѣдивъ бульонъ черезъ сито, заправить его горячей пассеровкой, положить сметану, маринады, пюре-томатъ, консервы и прокипятить нѣсколько разъ, потомъ положить приготовленные бланкеты телятины, дичи и ветчины, еще разъ прокипятить и подавать.

Примѣчаніе. Этотъ супъ можно назвать экономическимъ, потому что для него не нужно спеціально покупать телятину и дичь, а можно все это сдѣлать изъ остатковъ различныхъ жаркихъ.

Если телятина и ветчина имѣли кости, то послѣднія могутъ также идти на выварку въ бульонъ и тогда мяса можно или не брать совсѣмъ, или же брать очень мало (на 5 персонъ 1 ф.). Но, конечно, если желаютъ приготовить этотъ супъ, не имѣя остатковъ, то всѣ продукты нужно купить, какъ это указано у насъ въ пропорціи.

Утка съ глассированной рѣпой.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и промывъ молодую утку, вытереть ее полотенцемъ и посолить, какъ внутри, такъ и снаружи. Отколеровавъ въ сотейникѣ или въ продолговатой кастрюлѣ масло, положить утку, нарѣзанный греночками рѣпчатый лукъ и пряности по вкусу и поставить жарить въ духовой шкафъ минутъ на 45, поворачивая ее отъ времени до времени и стараясь при этомъ не помять лукъ. Когда утка

зарумянится, прибавить туда же, въ кастрюлю, бульону и почаще поливать Пока жарится утка, заняться приготовленiемъ рѣпы. Для этого, очистивъ рѣпу отъ кожицы, разрѣзать каждую на восемь частей и затушить въ собственномъ соку до полуготовности, отдѣльно отъ утки. Въ это же время распустить на сотейникѣ масло, всыпать въ него мелкiй сахаръ и, помѣшивая, дать ему поджариться до коричневаго колера. Затѣмъ положить туда же, въ сотейникъ, утушенную до половины готовности рѣпу, прибавить къ ней малагу, накрыть крышкой и утушить до готовности. Когда рѣпа покроется блестящимъ слоемъ сахара и утка будетъ готова, то нарѣзать ее, уложить на блюдо, чтобы имѣла натуральную форму, уложить кучками вынутый лукъ, а также рѣпу, расположивъ ихъ кругомъ, букетомъ. Оставшiйся въ кастрюлѣ послѣ жаренiя утки сокъ отдѣлить отъ жира (см. сокъ для ростбифа, обѣдъ № 1), влить малагу, мясной бульонъ и дать вскипѣть подъ крышкой.

Затѣмъ развести малагой картофельную муку и влить тоже въ кастрюлю. Когда соусъ загустѣетъ, процѣдить его черезъ сито, облить утку и гарниры и подавать тотъ же соусъ отдѣльно.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Правила приготовленiя. Срѣзать съ французской булки или польскаго хлѣба корку, намочить мякишъ въ сливкахъ такъ, чтобы получилась густая кашица, и прибавить туда желтки, сахаръ и масло, приготовленные какъ для рисоваго пуддинга, положить коринку, цедру лимонную (тертую) и послѣдними прибавить взбитые бѣлки; печь въ такой же формѣ и также, какъ рисовый пуддингъ (см. обѣдъ № 8). Передъ подачей облить сокомъ изъ-подъ варенья, разбавленнымъ кипяткомъ и немного заправленнымъ картофельной мукой съ виномъ.

Объясненiя и примѣчанiя.

Другой сортъ булокъ. Пуддингъ этотъ можно приготовлять и изъ сдобныхъ булокъ или сухарей и даже черствыхъ. Если булки взять сладкiя, то сахару можно брать немного меньше $^1/_4$ фунта. Пуддингъ этотъ можно приготовить изъ бисквита.

Подливка. Такъ какъ сиропъ изъ-подъ варенья очень сладокъ, то его разбавляютъ кипяткомъ, а для того, чтобы подливка была не очень жидкая, ее заправляютъ картофельной мукой.

Обѣдъ № 25.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Разсольникъ Новотроицкій.
2) Кулебяка московская.
3) Поросенокъ жареный, фаршированный.
4) Желе ералашъ.

Разсольникъ Новотроицкій.

Количество продуктовъ.

Ершей—отъ 15 до 25 шт.
Сига или судака—1 ф.
Осетрины свѣжей—1 ф.
Соленой рыбы—1 ф.
Раковъ—15—20 шт.
Бѣлыхъ кореньевъ—5/8 ф.
Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
Укропу.
Муки—2 стол. ложки.
Масла—1/4 ф.
Огуречнаго разсолу, Соли, перцу, Лавроваго листу, Букетъ — по вкусу.
Томатъ для цвѣта, если мало ракового масла.
Масла столоваго—1/2 ф.
Соли—по вкусу.
Бульону для сока—2 1/2—3 ст.

Кулебяка московская.

Для слойки.

Муки французской—1/2 ф.
Масла—1/2 ф.
Воды—1/2 стакана.
Соли—1/2 чайн. ложки.

Для блинчиковъ.

Муки французской—1/4 ф.
Молока—1/2 б.
Яицъ—2 шт.
Масла для печенія—1/8 ф.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Для фарша.

Сига—1 1/2 ф.
Шампиньоновъ—1/4 ф.
Манной крупы—1/8 ф.
Вязиги—1/8 ф.
Луку—1 шт.
Яицъ—5 шт.

Поросенокъ жареный, фаршированный.

Поросенокъ—1 шт.
Гречневой крупы—1 ф.

Масла—$^1/_2$ ф. для заправки всѣхъ фаршей.
Соли, перцу } по вкусу.
Зелени петрушки } по вкусу.

Желе ералашъ.

Для желе.

Сахару—$^3/_8$ ф.
Воды—$^1/_2$ б.
Клею—6 листовъ.
Малиноваго пюре или варенья—$^1/_2$ стакана.
Лимон. сока—по вкусу 1—2 лим.
Фильтр. бумаги—$^1/_4$ листа.

Для бламанже.

Миндалю сладкаго—$^1/_4$ ф.
» горькаго—5 шт.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Молока—$1^1/_2$ стакана.
Желатину—3—4 листа.

Рыбный разсольникъ (Новотроицкій).

Правила приготовленія. Очистивъ свѣжую рыбу, какъ для ухи (снять филеи съ костей), залить кожу, кости и головы холодной водой и положить туда же обрѣзки кореньевъ, зернышки и кожу соленыхъ огурцовъ, букетъ и соль. Затѣмъ поставить варить какъ уху. Когда бульонъ сварится, т.-е. наваръ получитъ хорошій вкусъ, то процѣдить его черезъ сито и отварить поочередно всѣ филеи свѣжей рыбы, нарѣзанные на порціонные куски. Сваренную рыбу переложить въ холодную соленую воду. Затѣмъ приготовить горячую пассеровку, развести ее огуречнымъ разсоломъ, прокипятить, влить эту заправку въ рыбный бульонъ, вскипятить его нѣсколько разъ и опустить въ него гарниры: филеи свѣжей отваренной рыбы, соленую рыбу, предварительно отваренную отдѣльно, бѣлые коренья и мякоть огурцовъ, приготовленныхъ отдѣльно, какъ для скоромнаго разсольника, раковыя шейки. Подкрасивъ разсольникъ раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ оставшихся послѣ шеекъ раковыхъ скорлупокъ или пюре-томатовъ, спассерованныхъ на маслѣ, передъ самой подачей на столъ положить въ него укропу, нарѣзаннаго лапочками.

Объясненія и примѣчанія.

Рыба. Для разсольника берется свѣжая и соленая рыба. Изъ свѣжей предпочитаются: сиги, осетрина, судаки, ерши и др., изъ соленой: тешка севрюги и бѣлорыбицы или соленая осетрина и

бѣлуга. Разсольникъ варится преимущественно изъ двухъ, трехъ сортовъ свѣжей рыбы и одного сорта соленой. Послѣднюю прибавляютъ для остроты вкуса, иначе разсольникъ былъ бы слишкомъ прѣснымъ.

Соленую рыбу слѣдуетъ отваривать всегда отдѣльно и получаемый наваръ съ нее вылить вонъ, такъ какъ при солкѣ рыбы употребляется селитра и другія небезвредныя вещества.

Приданіе остроты. Если въ готовомъ разсольникѣ окажется мало остроты, то можно къ нему прибавить немного вскипяченаго огуречнаго разсолу или лимоннаго соку; ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять уксусъ, такъ какъ отъ него рыба становится жесткой и разсольникъ получаетъ терпкій вкусъ.

Кулебяка московская.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто, натуральные прѣсные блинчики (см обѣдъ № 1), разсыпчатую манную кашу, фаршъ изъ вязиги (см. обѣдъ № 8-й—растегаи), сварить въ крутую яйца, очистить, нашинковать каждое яйцо въ длину на восемь частей и заправить все распущеннымъ масломъ, рубленымъ укропомъ, солью и перцемъ.

Шампиньоны очистить, нарѣзать кружочками, сложить на просторный сотейникъ или плафонъ, прибавить немного бульону и лимоннаго соку и припустить немного, затѣмъ положить сверхъ нихъ снятые съ костей и съ кожи филе какой-нибудь рыбы: сига, осетрины (если осетрина, то нарѣзать ломтиками) и проч., посыпать рыбу сверху солью, перцемъ, прибавить масла, бульону и припустить подъ крышкой на краю плиты или въ духовомъ шкафу до полной готовности. Все это, приготовленное для фарша, остудить.

Слоеное тѣсто раскатать толщиною около $^{1}/_{2}$ пальца и шириною въ 6 вершковъ, затѣмъ положить слойку на салфетку, посыпанную мукой, на слойку положить рядъ блинчиковъ, предварительно обрѣзанныхъ съ краевъ, чтобы получили четырехъугольную форму. Блинчики укладываются такъ, чтобы нигдѣ не оставалось незакрытаго ими мѣста; сверхъ блинчиковъ положить половину всего количества манной каши, занимая фаршемъ въ ширину не болѣе 3 вершковъ; сверхъ каши положить половину

вязиги, а на все половину яицъ. Сверхъ послѣднихъ положить всѣ шампиньоны и филеи рыбы, затѣмъ опять начать укладывать въ томъ же послѣдовательномъ порядкѣ вторую половину фаршей, т.-е. сначала яйца, потомъ вязигу и манную кашу. Уложивъ такимъ образомъ всѣ фарши, умять ихъ поплотнѣе другъ къ другу ложкой, соединить края тѣста вмѣстѣ такъ, чтобы одинъ край немного находилъ на другой, примочивъ ихъ холодной водой, чтобы края склеились.

Затѣмъ, защипавъ также оба конца кулебяки, чтобы не высыпался фаршъ, осторожно повернуть ее съ салфетки завернутыми краями внизъ на мѣдный листъ, смоченный холодной водой; выправить кулебяку хорошенько на листѣ, чтобы она вездѣ была одинаковой толщины, чтобы фаршъ лежалъ по всей кулебякѣ ровнымъ слоемъ, и придать ей высокую форму (3 верш.), смазать верхъ и края кулебяки яйцомъ; изъ оставшихся обрѣзковъ тѣста нарѣзать длинныя, тонкія полоски и положить ихъ поперекъ кулебяки на разстояніи трехъ пальцевъ одну отъ другой или же, если тѣста осталось много, то сдѣлать красивый частый переплетъ въ клѣтку; потомъ сдѣлать съ двухъ концовъ и посрединѣ кулебяки маленькія отверстія ножомъ и поставить въ сильно горячій духовой шкафъ въ продольномъ положеніи. Когда кулебяка сверху зарумянится, то сбавить жаръ до средней температуры и такъ держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока будетъ свободно отставать отъ листа и фаршъ закипитъ. Переложивъ осторожно готовую кулебяку на блюдо, покрытое салфеткой, подавать къ какому-либо рыбному супу, ухѣ, разсольнику рыбному и проч. или же подавать совершенно самостоятельнымъ блюдомъ къ обѣду или завтраку. Въ этомъ случаѣ къ кулебякѣ въ отдѣльномъ соусникѣ подаютъ хорошій крѣпкій рыбный отваръ, заправленный сливочнымъ масломъ и рубленою зеленью укропа.

Приготовленіе разсыпчатой манной каши.

Вскипятивъ масло съ водою и щепоткой соли, всыпаютъ туда *московскую* манную крупу и, размѣшавъ кашу вилочкой, закрываютъ крышкой, ставятъ вариться въ духовой шкафъ на пару,

т.-е. на сковородѣ съ кипяткомъ, пока не станетъ разсыпчатой. Для $^1/_8$ ф. крупы берется $^3/_4$ стакана воды и 1 столовая ложка масла.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе кулебяки отъ пирога. Кулебяка отличается отъ пирога своей формой и начинкой. Кулебяка всегда должна быть узкая и высокая, тогда какъ пирогъ всегда дѣлается широкимъ и плоскимъ. Въ кулебякѣ фарши кладутся рядами, а въ пирогѣ смѣшиваются вмѣстѣ.

Толщина тѣста. Тѣсто для кулебяки не должно быть раскатано тонко, потому что въ нее кладется много фаршу и, кромѣ того, она дѣлается высокою. Тонкое тѣсто не выдержитъ тяжести фарша и можетъ лопнуть.

Салфетка. Кулебяка всегда дѣлается на салфеткѣ для того, чтобы ее было удобнѣе переложить на листъ.

Блинчики. На тѣсто подъ фарши кладутся блинчики для того, чтобы какъ верхняя, такъ и нижняя корки кулебяки не были мокрыми отъ фарша. Блинчики должны быть очень тонкими, совсѣмъ незамѣтными для вкуса, поэтому тѣсто должно приготовлять на французской мукѣ.

Укладываніе фаршей. Для того, чтобы кулебякѣ можно было придать высокую форму, ширина фаршей не должна быть болѣе трехъ вершковъ. Если берутся оба филея отъ цѣльной рыбы, то укладывать ихъ нужно такъ, чтобы обѣ широкія части не лежали въ одномъ концѣ, иначе въ одномъ концѣ рыбы будетъ очень много, а на другомъ ея не хватитъ.

Защипка кулебяки. При соединеніи (защипкѣ) краевъ кулебяки вмѣстѣ не слѣдуетъ очень натягивать тѣсто: отъ этого во время печенія оно можетъ лопнуть; кромѣ того, одинъ край тѣста долженъ находить немного на другой, чтобы при запеканіи края не разошлись; для этой же цѣли ихъ нужно смочить водой и класть кулебяку защипанной стороной внизъ.

Листъ. Листъ для кулебяки предпочтительнѣе брать мѣдный, чѣмъ желѣзный, потому что отъ сильнаго жара дно кулебяки на желѣзномъ листѣ можетъ сгорѣть и нижняя корка получитъ тогда горькій вкусъ.

Выправка кулебяки на листѣ. Переложивъ кулебяку на листъ, ее нужно тщательно выправить, чтобы фаршъ лежалъ вездѣ ровнымъ слоемъ и чтобы она имѣла хорошую, ровную форму.

Жаръ печки. Жаръ въ печкѣ долженъ быть сначала очень горячимъ, чтобы не вытекало изъ тѣста масло, но потомъ, когда кулебяка зарумянится, нужно уменьшить жаръ до средняго, чтобы она равномѣрно пропеклась и не была въ срединѣ сырою.

Накрываніе бумагой. Если верхняя корка кулебяки начинаетъ горѣть отъ сильнаго жара, то ее можно накрыть сверху бумагой, но только не мокрой, какъ это многіе дѣлаютъ, а то тѣсто отпотѣетъ и будетъ мокрое и невкусное.

Условія, необходимыя для сохраненія формы кулебяки. Для того, чтобы кулебяка, поставленная въ печку, не лопнула и не развалилась, а, слѣдовательно, не потеряла формы, необходимо соблюдать слѣдующія условія:

1) не раскатывать тѣста тоньше $^1/_2$ пальца;

2) при защипываніи кулебяки не натягивать края тѣста и накладывать одинъ край на другой, чтобы края не разошлись, хорошо защипать концы кулебяки;

3) хорошенько выправлять кулебяку на листѣ, чтобы не было внутри ея пустыхъ мѣстъ и чтобы фаршъ лежалъ вездѣ ровнымъ слоемъ;

4) сдѣлать на концахъ и по срединѣ кулебяки отверстія, чтобы паръ могъ свободно выходить;

4) ставить кулебяку въ печку не въ поперечномъ, а въ продольномъ направленіи;

6) сначала ставить кулебяку въ сильный жаръ и не измѣнять его до тѣхъ поръ, пока не зарумянится.

Опредѣленіе готовности кулебяки. Кулебяка величиною на 5 персонъ должна пробыть въ печкѣ не менѣе 40 минутъ. Вообще готовность ея опредѣляется тѣмъ, что она свободно отстаетъ отъ листа и фаршъ долженъ закипѣть въ сдѣланныхъ отверстіяхъ; въ противномъ случаѣ кулебяка не можетъ долго держаться—прокиснетъ черезъ нѣсколько часовъ. Если фаршъ кипитъ, то изъ сдѣланныхъ отверстій долженъ выходить паръ.

Условія, необходимыя для полученія разсыпчатой каши.

Для того, чтобы получить разсыпчатую манную кашу, необходимо:

1) Брать высшій сортъ манной крупы, такъ называемую «московскую».

2) Строго соблюдать вышеозначенную опредѣленную пропорцію кипятку и масла.

3) Всыпать крупу въ крутой кипятокъ, когда онъ кипитъ ключемъ, а не въ горячую воду.

Варить разсыпчатую кашу слѣдуетъ на пару, иначе она можетъ пригорѣть, потому что жидкости въ ней очень мало.

Мѣшать удобнѣе вилкой, чѣмъ ложкой, чтобы каша не мялась.

Готовность каши опредѣляется тѣмъ, что крупинки отдѣляются другъ отъ друга.

Разсыпчатая манная каша идетъ на фаршъ не только для кулебяки, но и для фаршировки рулета, зразъ и другихъ блюдъ.

Жареный фаршированный поросенокъ.

Правила приготовленія. Вынувъ у поросенка изъ разрѣза на животѣ всѣ внутренности, а также удаливъ прямую кишку, обмыть хорошенько, посолить внутри, заправить переднія лапки въ разрѣзы, сдѣланные съ обѣихъ сторонъ подъ лопатками и нафаршировать внутри разсыпчатой гречневой кашей, къ которой прибавить пупокъ, сердце и печенку отъ поросенка, отдѣльно прожаренные на маслѣ и изрубленные. Потомъ зашить мѣсто разрѣза голландскими нитками, положить на противень спиной вверхъ, натереть кожу прованскимъ масломъ (чтобы лучше заколеровалась и хрустѣла), смазать сверху растопленнымъ масломъ (кисточкой), поставить въ горячій духовой шкафъ и жарить, какъ ростбифъ.

Поросенка можно также жарить на вертелѣ, такимъ же способомъ, какъ ростбифъ. Къ жареному фаршированному поросенку подается собственный сокъ. Нарѣзается поросенокъ такъ: сначала нужно отрѣзать голову отъ туловища и разрубить ее вдоль пополамъ, потомъ отрѣзать переднія и заднія лапки по суставу,

дальше разрѣзать туловище сначала вдоль на правую и лѣвую половины по позвонкамъ, а потомъ каждую половину на нѣсколько кусковъ, каждый шириною въ 2—3 пальца. Разрубивъ, такимъ образомъ поросенка, уложить куски въ такомъ порядкѣ, чтобы они сохранили свою натуральную форму, и положить кругомъ кашу.

Примѣчанія. Такъ какъ хвостъ, кончикъ носа и уши поросенка очень нѣжны, то, чтобы при жареніи они не сгорѣли, ихъ нужно обернуть тѣстомъ, которое потомъ снять.

Поросенка можно жарить не фаршированнымъ и не цѣликомъ, а только одну его половину, для этого его разрубаютъ, въ сыромъ видѣ пополамъ въ продольномъ направленіи и жарятъ, положивъ на бокъ, кожею вверхъ. Для того, чтобы кожа поросенка не вздувалась пузырями и не лопалась, ее не надо поливать сокомъ, какъ мясо во время жаренья, а нужно только время отъ времени смазывать масломъ (кисточкой).

Гречневая разсыпчатая каша.

Правила приготовленія. Взявъ гречневой крупы-ядрицы, всыпать ее на сито и высѣять всю пыль, затѣмъ распустить на сковородѣ небольшой кусокъ масла и, когда оно зарумянится, поджарить крупу докрасна, мѣшая ложкой, потомъ отставить на столъ, налить кипятку и дать постоять спокойно минутъ 10. Затѣмъ снять шумовкой всѣ поднявшіяся наверхъ черныя зернышки и слить воду; переложить крупу въ горшокъ или какую-либо другую посуду безъ ручки, залить крутымъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній на 3 пальца покрылъ крупу выше ея объема, положить по вкусу соли, кусокъ столоваго масла, считая на каждый фунтъ крупы по $^1/_8$ фунта масла, размѣшавъ хорошенько, закрыть горшокъ плотно крышкой и поставить его въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній вершка на 2 не доходилъ до краевъ горшка, закрыть кастрюлю также крышкой и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошій жаръ; держать въ шкафу до тѣхъ поръ, пока каша покраснѣетъ и крупинки будутъ отдѣляться одна отъ другой (черезъ $2—2^1/_2$ часа).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ крупы. Для разсыпчатой каши лучше всего брать крупу-ядрицу; но такъ какъ она долго варится, то для ускоренія времени можно брать готовую, жареную крупу, которую уже не надо обжаривать, а только промыть и сразу поставить вариться, какъ указано выше.

Просѣваніе. Изъ крупы нужно высѣять только пыль, но не промывать ее до поджариванія, потому что тогда долго не румянится.

Жареніе. Поджаривать крупу удобнѣе съ небольшимъ количествомъ масла, а не на сухой сковородѣ, потому что она можетъ пригорѣть и потомъ будетъ пахнуть гарью.

Для того, чтобы крупа не пригорѣла даже и при жареніи на маслѣ, ее нужно мѣшать все время ложкой.

Сырая крупа обжаривается для того, чтобы каша имѣла красный цвѣтъ. Въ русской печи каша и безъ поджариванія выйдетъ красной, но въ духовомъ шкафу, и тѣмъ болѣе въ короткое время, этого нельзя достигнуть.

Промывка. Обжаренная крупа заливается кипяткомъ для того, чтобы можно было удалить дурныя крупинки, которыя всегда всплываютъ на поверхность и ихъ легко снять шумовкой.

Кипятокъ. Для разсыпчатой каши необходимо брать крутой кипятокъ, иначе она не заварится и не будетъ отдѣляться крупинками.

Точно такъ же каша не выйдетъ разсыпчатой, если въ нее налить очень много кипятку.

Масло. При варкѣ въ кашу необходимо положить небольшой кусочекъ масла для того, чтобы она лучше разсыпалась.

Преимущество варки на пару. Каша, сваренная обыкновеннымъ способомъ, какъ принято въ хозяйствахъ, всегда имѣетъ по краямъ засохшую корку, которую потомъ приходится отскабливать отъ горшка; кромѣ того, варится очень долго и не всегда выходитъ разсыпчатой, тогда какъ сваренная на пару, указаннымъ образомъ, этихъ недостатковъ не имѣетъ и варится очень быстро.

При варкѣ каши на пару нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ

кастрюлѣ, въ которой стоитъ горшокъ, была все время вода, которая не попадала бы въ горшокъ, потому что тогда каша выйдетъ жидкой, а не разсыпчатой.

Въ настоящее время для варки каши продаются особые паровые котелки, имѣющіе два дна: въ одно черезъ узкое отверстіе вливается кипятокъ, а на другое, находящееся на нѣкоторомъ возвышеніи отъ перваго, кладется крупа, заливается кипяткомъ и кладется масло, какъ указано въ рецептѣ; затѣмъ котелокъ закрывается плотно крышкой и ставится на плиту; нужно только слѣдить за тѣмъ, чтобы котелокъ былъ постоянно наполненъ кипяткомъ, а то распаяется.

Назначеніе разсыпчатой каши. Гречневая каша употребляется какъ фаршъ для различныхъ мясныхъ блюдъ, пироговъ и проч., а также подается къ щамъ и борщу или самостоятельнымъ блюдомъ.

Желе-ералашъ.

Правила приготовленія. Приготовить сахарный сиропъ для желе (см. обѣдъ № 5) и распустить въ немъ отмоченный въ холодной водѣ и отжатый желатинъ. Когда послѣдній распустится, то раздѣлить сиропъ пополамъ въ двѣ посуды. Въ одну половину сиропа положить пюре малиновое или земляничное, а въ другую сокъ изъ апельсиновъ или лимоновъ. Красное желе подкрасить карминомъ, а лимонное—поджигой, чтобы получило золотистый цвѣтъ. Каждое желе особо оттянуть фильтрованной бумагой, процѣдить въ разную посуду и остудить. Приготовить также бламанже (см. обѣдъ № 2) и остудить его. Когда оба сорта желе и бламанже будутъ готовы, взять желейную форму съ отверстіемъ въ срединѣ, облить ее холодной водой, поставить на ледъ, налить на палецъ лимоннаго желе и застудить совершенно. Черезъ 10—15 минутъ налить на застывшее желе слой бламанже и опять застудить, потомъ налить рядъ краснаго желе и такъ поступать, пока форма будетъ совсѣмъ полная, тогда вынести на холодъ и, давъ хорошенько застыть ($^3/_4$ или 1 часъ), выложить изъ формы, какъ и обыковенное желе.

Примѣчанія. Каждый рядъ желе необходимо хорошо застуживать, въ противномъ случаѣ сорта желе смѣшаются вмѣстѣ и не получится правильныхъ полосъ. Всѣ правила,

относящіяся къ приготовленію желе, помѣщены въ обѣдѣ № 5—малиновое желе.

Вмѣсто земляничнаго или малиноваго пюре, можно брать клюкву, изъ которой нужно выжать сокъ, дальше поступать какъ обыкновенно съ желе. Для приданія аромата въ клюквенное желе можно прибавлять ваниль.

Обѣдъ № 26.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ кресси, пирогъ изъ кисло-слоенаго тѣста.
2) Пожарскія котлеты, соусъ пикантъ.
3) Шоколадное мороженое.

Супъ кресси.

Количество продуктовъ.

Мяса—$2^1/_2$ ф.
Моркови—$1^1/_4$ ф. (5 шт. средней величины).
Рису—$^1/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ б.
Букетъ, соли—по вкусу.
Воды холодной — 8—10 глуб. тарелокъ.

Пожарскія котлеты.

Курицъ—2 шт. не крупныхъ.
Масла столоваго—$^1/_2$ ф. (въ изрубленное мясо).
Бѣлаго хлѣба—2 ломтика.
Сливокъ ордин. -$1^1/_2$ стакана.
Яицъ, Сухарей — для панировки.
Соли, перцу—по вкусу.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.

Соусъ пикантъ.

Луку—1 шт.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Уксусу—$^1/_4$ стакана.
Томату—$^1/_4$ ф.
Фюме—$^1/_4$ стак., больону—2 ст.
Холодной пассеровки—1 чайн. ложку.
Корнишоновъ, Маринов. грибовъ — по $^1/_8$ ф.
Кайенскаго перцу—по вкусу.

Шоколадное мороженое.

Желтковъ—6 шт.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Молока—1 б. или сливокъ.
Шоколаду—$^3/_8$ ф. (1 плитку).
Ванили—$^1/_2$ палочки.

Супъ кресси.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ, какъ и для прочихъ суповъ-пюре; приготовить рисовый шлемъ; затушить до мягкости въ собственномъ соку морковь. Когда она будетъ готова, то соединить ее съ разваренны мъ рисомъ и протереть все черезъ сито горячими. Дальше поступать какъ и со всѣми супами-пюре изъ овощей. Приготовленіе шлема см. общія правила о приготовленіи суповъ-пюре – рисовый шлемъ.

Пирогъ изъ кисло-слоенаго тѣста.

Приготовить кисло-слоеное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ), на $1/2$ муки. Когда тѣсто приготовлено, то раскатать его тонкимъ пластомъ четыреугольной величины, сложить на листъ, посыпанный мукой, положить на средину фаршъ и соединить края вмѣстѣ и. такимъ образомъ, придать форму обыкновеннаго плоскаго пирога, защипавъ хорошенько края, чтобы при печеніи пирогъ не открылся; смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ. Когда пирогъ испечется, то будетъ свободно отставать отъ листа. Фаршъ можно приготовить изъ мяса, капусты и проч. по желенію.

Фаршъ изъ свѣжей капусты.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на пять персонъ.

Капусты свѣжей—1 кочанъ средней величины.
Луку – 1 штука.
Масла—$3/8$ ф.
Соли } по вкусу.
Перцу } по вкусу.
Яицъ—3 шт.
Бульону столько, чтобы фаршъ былъ сочный.

Правила приготовленія. Изрубить мелко свѣжую капусту, ошпарить ее крутымъ кипяткомъ, дать остыть, отжать до-суха; изрубить мелко лукъ, спассеровать его на маслѣ въ сотейникѣ и, когда начнетъ зарумяниваться, положить туда же отжатую капусту, прибавить масла и бульону, чтобы фаршъ былъ сочный,

и поджарить до мягкости. Когда капуста будетъ готова, то заправить по вкусу солью, перцемъ и щепоткой сахара.

Этотъ фаршъ употребляется для тѣхъ же пироговъ, что и фаршъ изъ моркови. Къ нему также можно прибавлять рубленыя вареныя яйца.

Объясненія и примѣчанія.

Обланжириваніе. Капуста ошпаривается кипяткомъ для удаленія горькаго привкуса.

Отжатіе. Послѣ обланжированія капусту должно хорошо отжать, чтобы была сухая, иначе фаршъ будетъ имѣть водянистый вкусъ.

Примѣчаніе о тушеніи. Если желаютъ имѣть фаршъ изъ тушеной капусты, то, положивъ капусту въ сотейникъ, кромѣ масла, въ нее прибавляютъ немного бульону и тушатъ подъ крышкой въ духовомъ шкафу или на краю плиты.

Этотъ же способъ примѣняется и при приготовленіи капусты для постныхъ пироговъ, замѣняя бульонъ рыбнымъ наваромъ, а коровье масло постнымъ.

Пожарскія котлеты.

Правила приготовленія. Не опаливая курицы, сдѣлать продольный разрѣзъ по кожѣ на груди, отдѣлить все мясо отъ костей и мелко изрубить; затѣмъ прибавить къ измельченной массѣ мякоть бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ или сливкахъ, кусокъ сливочнаго или хорошаго столоваго масла протолочь хорошенько въ ступкѣ и протереть черезъ рѣдкое сито для того, чтобы удалить всѣ жилки, или же смолоть все вмѣстѣ въ мясорубкѣ. Кромѣ того, прибавить по вкусу соли, перцу и, если масса недостаточно нѣжна, то прибавить ординарныхъ сливокъ въ такомъ количествѣ, чтобы масса была нѣжная, промѣшать ее хорошенько ложкой, смочить столъ холодной водой и раздѣлить всю массу на порціи, считая по двѣ котлеты на персону. При раздѣлываніи котлетъ вставляется въ каждую изъ нихъ, въ широкую часть, косточка курицы; въ остальномъ поступается какъ и при раздѣлываніи мясныхъ котлетъ, т.-е. кот-

леты панируются въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятся на маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ па легкомъ огнѣ.

Къ пожарскимъ котлетамъ подается гарниръ изъ разныхъ овощей и соусъ пикантъ или сюпремъ.

Примѣчаніе. Пожарскія котлеты можно готовить и изъ старой курицы, такъ какъ мясо мелко рубится и, слѣдовательно, всегда будетъ мягкимъ. Если въ мясорубкѣ ножи достаточно острые и она хорошо отдѣляетъ жилы, то мясо можно и не протирать черезъ рѣшето, а прямо мякоть курицы мелко смолоть вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ, а потомъ прибавить къ фаршу растертое масло и хорошо все промѣшать.

Булка. Прибавляемая къ изрубленному мясу булка служитъ, какъ извѣстно, для задерживанія въ котлетахъ сока, который иначе во время жаренія вытекъ бы изъ нихъ, такъ какъ въ измельченномъ мясѣ связь мясныхъ волоконъ нарушена.

Масло. Масло въ куриныхъ котлетахъ замѣняетъ почечный жиръ, прибавляемый къ мяснымъ котлетамъ. Эта замѣна вызывается тѣмъ, что почечный жиръ слишкомъ грубъ для нѣжнаго куринаго мяса. Масло кладется въ твердомъ видѣ, потому что въ растопленномъ оно слишкомъ разжижаетъ измельченную массу и плохо соединяется съ нею. Не слѣдуетъ увеличивать указанной пропорціи масла, такъ какъ слишкомъ жирныя котлеты могутъ при жареніи развалиться.

Яйца. Въ куриныя котлеты яйца не кладутся по той же причинѣ, какъ и въ говяжьи.

Протираніе мяса. Изрубленное мясо протирается черезъ сито для того, чтобы удалить изъ него всѣ жилки.

Сливки, молоко или вода. Если измельченная масса послѣ пропусканія черезъ мясорубку окажется слишкомъ твердой и клейкой, то необходимо прибавить къ ней сливки или молоко, иначе котлеты не будетъ сочны и нѣжны. Можно также прибавлять мелко колотый ледъ.

Плафонъ. Куриныя котлеты слѣдуетъ жарить на толстомъ мѣдномъ плафонѣ или сотейникѣ; на желѣзной сковородкѣ масло быстро колеруется, вслѣдствіе чего корочка на котлетахъ получаетъ темный цвѣтъ. Цвѣтъ жареныхъ куриныхъ котлетъ долженъ быть свѣтлѣе, чѣмъ говяжьихъ.

Соусъ пикантъ.

Взявъ луковицу средней величины, очистить ее, мелко изрубить, промыть въ холодной водѣ, завернувъ въ салфетку, и спассеровать на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ или кастрюлѣ. Когда лукъ зарумянится, то прибавить въ него столоваго уксусу, закрыть крышкой и высадить послѣдній «на нѣтъ», т.-е. дать уксусу совершенно выпариться; тогда прибавить пюре томатовъ, заранѣе спассерованнаго, влить фюме и бульонъ и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; затѣмъ процѣдить его черезъ салфетку и положить въ него рубленые корнишоны и рубленые маринованные грибы, тоже отдѣльно спассерованные на маслѣ, прокипятить соусъ съ ними одинъ разъ, прибавить кайенскаго перцу и подавать въ соусникѣ.

Пюре изъ щавеля на гарниръ къ котлетамъ.

Правила приготовленія. Перебравъ и промывъ щавель, приготовить изъ него пюре, какъ для зеленыхъ щей (см. обѣдъ № 10), и заправить густымъ бешемелемъ (см. обѣдъ № 23—телятина подъ бешемелемъ). На пюре изъ 1 фунта щавеля приготовить бешемелю на 1 столовую ложку муки. Вмѣсто бешемеля можно пюре изъ щавеля развести немного хорошимъ крѣпкимъ бульономъ и прибавить кусочекъ сливочнаго масла. Въ послѣднемъ случаѣ пюре будетъ немного жиже, чѣмъ въ первомъ, такъ какъ бульонъ не придаетъ ему такой связи, какъ бешемель.

Шоколадное мороженое.

Шоколадное мороженое. Приготовляется изъ сливочнаго. Шоколадъ натираютъ на теркѣ, разводятъ немного горячимъ молокомъ или сливками, чтобы получилась гладкая масса безъ комковъ, которую и прибавляютъ въ желтки, размѣшанные съ сахаромъ. Затѣмъ эту массу разводятъ молокомъ и дальше поступаютъ какъ съ обыкновеннымъ сливочнымъ мороженымъ (см. обѣдъ № 1).

Примѣчанія. **Сортъ шоколада.** Для мороженаго не слѣдуетъ брать очень дешевый шоколадъ, такъ какъ онъ придаетъ мороженому мучной привкусъ и синеватый оттѣнокъ.

Мороженое кремъ-брюле. Приготовляется тоже изъ сливочнаго мороженаго. Въ проваренное сливочное мороженое прибавляютъ по вкусу жженаго сахару (подживи), который разводится нѣсколькими ложками сливокъ, и дальше во всемъ поступаютъ какъ и со сливочнымъ мороженымъ.

Обѣдъ № 27.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ рисомъ и съ томатами.
2) Жареный окорокъ телятины.
3) Орѣховое мороженое.

Супъ съ рисомъ и съ томатами.

Мяса бедра—$2^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Букетъ и зелень укропа или петрушки.
Воды—8—10 глуб. тар.
Соли—по вкусу.
Рису—$^1/_2$ ф.
Томату—$^1/_4$ ф.

Жареный окорокъ телятины.

Окорокъ телятины маленькій на 8—10 персонъ.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Соли—по вкусу.
Бульону—$2^1/_2$—3 стакана.
Картофелю - 10—15 шт.

Орѣховое мороженое.

Желтковъ—6 шт.
Сахару для мороженаго—$^3/_8$ ф.
Сахару для карамели—$^1/_4$ ф.
Орѣховъ въ скорлупѣ—1 ф.
Молока—1 бут.
Лимон. соку съ $^1/_2$ лимона.

Супъ съ рисомъ и съ томатами.

Правила приготовленія. Сварить желтый бульонъ. Когда онъ будетъ готовъ, процѣдить черезъ салфетку и опустить въ

него отдѣльно приготовленный разсыпчатый рисъ и пюре томатовъ-консервы или пюре, приготовленное изъ свѣжихъ помидоровъ; передъ подачей прибавить рубленой зелени укропа или петрушки. (Способъ приготовленія разсыпчатаго риса см. обѣдъ № 5). Точно такъ же можно приготовить супъ съ вермишелемъ или съ макаронами.

Окорокъ телятины жареный.

Правила приготовленія. Зачистить телячій окорокъ, т.-е. срѣзать лишній жиръ и пленки, обмыть его, отсушить, посолить и сложить на противень жиромъ вверхъ. Поливъ телятину отколерованнымъ масломъ, поставить ее въ горячій духовой шкафъ и держать до тѣхъ поръ, пока не заколеруется съ обѣихъ сторонъ. Тогда сбавить жаръ плиты, накрыть окорокъ «пашиной» (жировой прослоекъ въ паху), чтобы не горѣлъ сверху (пашина обыкновенно всегда прилагается къ окороку въ лавкѣ), подлить на противень бульону и жарить часа 2—$2^1/_2$, до полной готовности, поливая все время ее сокомъ. Затѣмъ отставить телятину на столъ, снять нитки, положить на блюдо и нарѣзать тонкими ломтиками, начиная съ кости, т.-е. съ узкой стороны куска; рѣзать надо немного наискось поперекъ волоконъ, при чемъ нарѣзанные куски не слѣдуетъ снимать съ кости, потомъ полить телятину сокомъ, а оставшійся же затѣмъ сокъ подавать отдѣльно въ соусникѣ. Кругомъ окорокъ огарнировать жаренымъ картофелемъ, цвѣтной капустой или картофельными крокетами и проч. Кость окорока можно украсить кокардой изъ бумаги.

Примѣчаніе. Телячій окорокъ жарится преимущественно указаннымъ способомъ; что же касается жаренія его на вертелѣ, то оно производится точно такъ же, какъ и жареніе на вертелѣ ростбифа.

Существуютъ различныя названія телячьяго окорока, какъ-то: а-ля полонезъ, а-ля бешемель и друг., но эти названія указываютъ не на особый способъ приготовленія, а лишь на различные гарниры и соуса, съ которыми подается окорокъ.

Объясненія и примѣчанія.

Зачистка окорока. При зачисткѣ задней части телятины слѣдуетъ снять лишній жиръ и пашину, кость же не выдѣлять совсѣмъ, а лишь отрубить нижнюю часть ея, т.-е. самую голяшку, вершка на два, на три.

Нарѣзка окорока. Если взять маленькій, плоскій окорокъ и желаютъ, чтобы онъ имѣлъ болѣе высокій видъ, то можно нарѣзать куски съ нижней стороны и положить ихъ тоже на кость вмѣстѣ съ тѣми кусками, которые срѣзаны съ верхней стороны.

Примѣчаніе о фрикандо.

Фрикандо называется цѣльный кусокъ жареной телятины, именно той ея части, которая извѣстна подъ этимъ названіемъ; фрикандо телятины соотвѣтствуетъ ссѣку говядины.

Фрикандо натуральное, такъ же какъ и задняя часть телятины, жарится:

1) въ духовомъ шкафу;

2) на вертелѣ.

Способы приготовленія совершенно тождественны съ приготовленіемъ телячьяго окорока. Гарнирами служатъ различныя овощи и зелень.

Орѣховое мороженое.

Правила приготовленія. Приготовить льезонъ, какъ для обыкновеннаго сливочнаго мороженаго, перелить его въ каменную или фарфоровую чашку и въ горячій льезонъ положить истолченные, окарамеленные грецкіе или каленые орѣхи, остудить, мѣшая все время лопаточкой, затѣмъ процѣдить черезъ кисею или, еще лучше, протереть черезъ частое сито, вылить въ мороженицу, заправленную въ ледъ съ солью, и заморозить до готовности, какъ и другія мороженыя.

Окарамеленные орѣхи приготовляются такъ: взявъ грецкіе или какіе-либо другіе орѣхи, очистить ихъ отъ скорлупы, поста-

вить въ легкій жаръ духового шкафа и слегка поджарить, чтобы съ нихъ сошла кожица, или же ошпарить ихъ кипяткомъ, накрыть крышкой, дать такъ постоять 10—15 минутъ, а потомъ очистить, какъ миндаль, и просушить немного на плитѣ. Когда орѣхи будутъ очищены, приготовить карамель такъ: всыпать въ кастрюлю $^1/_4$ фунта мелкаго сахару, выжать туда же нѣсколько капель лимоннаго соку, поставить кастрюлю на плиту, на хорошій огонь и мѣшать сахаръ все время лопаточкой, пока онъ совершенно распустится и обратится въ густой сиропъ темнокраснаго цвѣта, т.-е. карамель. Какъ только карамель будетъ готова, то всыпать въ нее приготовленные указаннымъ образомъ орѣхи, все быстро размѣшать вилкой и тотчасъ же выложить орѣхи изъ кастрюли на тарелку, смазанную прованскимъ масломъ, и остудить.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавленіе орѣховъ. Орѣхи слѣдуетъ класть въ проваренный горячій, а не въ сырой льезонъ для мороженаго и, кромѣ того, ихъ не слѣдуетъ удалять изъ него до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно не остынетъ; при такомъ способѣ мороженое получаетъ хорошій вкусъ.

Пропорція орѣховъ. Чѣмъ больше, по количеству, взято орѣховъ и чѣмъ мельче они истолчены, тѣмъ лучшій вкусъ получаетъ мороженое.

Истолченные орѣхи. Истолченные орѣхи, которые кладутся въ мороженое для вкуса, не должны оставаться въ готовомъ мороженомъ, потому что они весь свой вкусъ отдаютъ въ него, а сами становятся безвкусной массой. Если же желаютъ въ готовомъ мороженомъ имѣть орѣхи, то послѣдніе кладутся не въ измельченномъ видѣ, а цѣльными половинками.

Куски орѣховъ въ готовомъ мороженомъ. Если желаютъ, чтобы въ готовомъ мороженомъ попадались кусочки орѣховъ, то послѣдніе кладутся въ него въ то время, когда оно заморожено наполовину, т.-е. до густоты жидкой кашицы. Но не слѣдуетъ класть орѣхи въ то время, когда еще мороженое совсѣмъ жидкое, потому что въ послѣднемъ случаѣ всѣ орѣхи упадутъ на дно и будутъ лежать только въ одномъ мѣстѣ.

Процѣживаніе. Для того, чтобы удалить изъ мороженаго истолченные орѣхи, положенные въ него для приданія орѣховаго вкуса, передъ вливаніемъ въ мороженицу его необходимо процѣдить.

Процѣживать мороженое нужно черезъ плотную кисею или черезъ очень частое сито для того, чтобы въ мороженомъ не осталось крупинокъ отъ истолченныхъ орѣховъ, отъ которыхъ оно будетъ негладкимъ.

Каленые орѣхи. Вмѣсто грецкихъ орѣховъ можно брать каленые орѣхи. Послѣдніе приготовляются такимъ же способомъ, какъ и грецкіе.

Ошпариваніе. Если орѣхи ошпариваются кипяткомъ, то передъ окарамеливаніемъ ихъ нужно просушить, потому что карамель не держится на мокрыхъ орѣхахъ.

Сахаръ для карамели. Карамель приготовляется изъ чистаго сахара, безъ прибавленія воды, потому что отъ воды сахаръ окаменѣетъ и вмѣсто карамели получится негладкая, твердая масса.

Лимонный сокъ. Лимонный сокъ прибавляется въ сахаръ для того, чтобы онъ быстрѣе распускался.

Мѣшаніе орѣховъ. Въ то время, когда сахаръ распускается, его нужно мѣшать лопаточкой, чтобъ не пригорѣлъ ко дну кастрюли.

Посуда для карамели. Карамель удобнѣе всего приготовлять въ *кондитерской* кастрюлѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, который употребляется для варенья, но, конечно, за неимѣніемъ этой посуды, можно приготовить карамель и въ обыкновенной кастрюлѣ.

Окарамеливаніе орѣховъ. Какъ только весь сахаръ распустится, сейчасъ же, немедля, слѣдуетъ класть въ него орѣхи, въ противномъ случаѣ карамель перейдетъ, т.-е. переварится и подгоритъ, отчего орѣхи получатъ горькій вкусъ.

Положивъ орѣхи въ карамель, ихъ нужно быстро перемѣшать въ ней, чтобы каждый кусочекъ орѣха покрылся ею.

Орѣхи слѣдуетъ опускать въ горячую карамель, а не давать послѣдней остывать, потому что тогда она не пристанетъ къ орѣхамъ.

Тарелка для орѣховъ. Тарелка, на которую складываются

орѣхи послѣ окарамеливанія, смазывается всегда прованскимъ масломъ, чтобы орѣхи не пристали къ тарелкѣ.

Окарамеленные орѣхи сейчасъ же слѣдуетъ перекладывать на тарелку, а не держать въ кастрюлѣ, потому что они такъ прилипнутъ къ кастрюлѣ, что ихъ потомъ очень трудно будетъ вынуть изъ нея и, кромѣ того, карамель будетъ тянуться нитками.

Обѣдъ № 28.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Борщокъ съ дьяблями.
2) Индѣйка, фаршированная каштанами.
3) Гурьевская каша горячая.

Борщокъ.

Мяса подбедерка—3 ф.
Телячьи голяшки—1 ф.
Свеклы—$1^1/_2$ ф.
Кореньевъ—$^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Мадеры—по вкусу.
Соли, перцу, лавроваго листу.
Букетъ.
Холодн. воды—8—10 глуб. тар.
Бѣлковъ для оттяжки—3—5 шт.

Дьябли.

Сыру честеру—$^1/_2$ ф.
Масла столов. или слив.—$^1/_4$ ф.
Бѣлаго хлѣба—2 булки по 3 к.
Кайенскаго перцу—по вкусу.

Индѣйка фаршированная.

Индѣйка—1 шт. средней величины на 8 персонъ.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.

Для фарша.

Мякоти телятины } безъ кости
Мякоти свинины } по 1 ф.
Свиного шпеку—1 ф.
Сливокъ для припусканія каштановъ—1 стаканъ.
Воды холодн. или льду столько, чтобы фаршъ былъ сочный.
Соли, перцу—по вкусу.
Бульону для сока—$2^1/_2$—3 ст.
Каштановъ—1 ф. въ кожицѣ.

Гурьевская каша.

Манной крупы—$^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Молока—$^3/_4$ б.
Сливокъ ординарныхъ или густыхъ—1 б. на пѣнки.
Ванили—1 палочку.
Орѣховъ—1 ф. въ скорлупѣ.
Масседуану—$^1/_2$ банки.
Сахару для каши—$^1/_8$ ф.
Сахару для карамели—$^3/_8$ ф.
Лимоннаго соку съ $^1/_2$ лимона.

Борщокъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бульонъ, оставивъ $^1/_3$ всего количества мяса на оттяжку, какъ для консоме: очистить свеклу и коренья отъ кожицы, тонко ихъ нашинковать и припустить въ собственномъ соку сначала свеклу, а когда дойдетъ до половины готовности, то прибавить и коренья. Затѣмъ откинуть прожаренные продукты на сито и остудить ихъ.

Изъ оставленнаго сырого мяса приготовить оттяжку, какъ для консоме, и прибавить къ ней спассерованныя свеклу и коренья. Согрѣвъ все это небольшимъ количествомъ бульона, влить оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, быстро размѣшать послѣдній, затѣмъ поставить вариться на медленномъ огнѣ, не закрывая кастрюлю крышкой. Черезъ 1 часъ или $1^1/_4$, когда борщокъ совершенно очистится и получитъ хорошій вкусъ, то прибавить подкраску изъ натертой свеклы (свеклу залить немного бульономъ и прокипятить) и процѣдить его черезъ мокрую салфетку. Послѣ процѣживанія прибавить мадеру и вскипятить на плитѣ. Передъ подачей къ столу положить по вкусу кайенскаго перцу.

На гарниръ, въ готовый борщокъ, можно положить кнель изъ курицы. всѣ кости которой прибавить въ оттяжку для приданія ему болѣе нѣжнаго вкуса. Если борщокъ подается къ обѣду, то въ мискѣ, а если къ ужину, то въ чашкахъ, какъ и консоме; къ борщоку обыкновенно подаются какіе-нибудь пикантные гренки и пирожки: дьябли. кексы сырные, пайль и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Оттяжка. Борщокъ варится съ оттяжкой, такъ какъ принадлежитъ къ числу крѣпкихъ, прозрачныхъ суповъ. Оттяжку можно приготовить изъ костей курицы; въ такомъ случаѣ онъ пріобрѣтаетъ болѣе нѣжный вкусъ. Изъ филеевъ курицы можно приготовить кнель.

Свекла. Для того, чтобы борщокъ получилъ сильный вкусъ свеклы, послѣднюю слѣдуетъ положить въ оттяжку и вмѣстѣ съ нею опустить въ бульонъ. Въ оттяжку кладется припущенная свекла, иначе борщокъ получитъ вкусъ сырости, при чемъ, нельзя

класть въ оттяжку горячую свеклу. такъ какъ отъ этого мясо сразу заварится и не дастъ ему нужной крѣпости. Также не слѣдуетъ класть въ оттяжку свеклу съ большимъ количествомъ масла, которое прибавляется въ свеклу при припусканіи, тогда борщокъ не будетъ прозраченъ; въ виду этого-то и нужно, чтобы свекла передъ опусканіемъ въ оттяжку была откинута на сито, черезъ которое стечетъ съ нее масло или жиръ. Поставленный на оттяжку борщокъ долженъ вариться не менѣе часа, чтобы оттяжка совершенно выварилась и отдала свой вкусъ въ наваръ. Свеклу должо припускать въ открытой посудѣ, иначе потеряетъ цвѣтъ.

Подкраска. Такъ какъ отъ продолжительнаго кипѣнія со свеклой борщокъ становится не краснымъ, а желтоватымъ, то для приданія ему темно-краснаго цвѣта необходимо его подкрашивать свекольнымъ отваромъ, приготовленнымъ по указаніямъ, изложеннымъ въ объясненіи о приготовленіи малороссійскаго борща, обѣдъ № 5, но только безъ уксуса, потому что отъ прибавки послѣдняго борщокъ становится мутнымъ.

Примѣчаніе объ оттяжкѣ. Въ виду того, что способъ приготовленія борщка ничѣмъ не отличается отъ приготовленія консоме изъ овощей, то необходимо соблюдать всѣ тѣ правила, которыя изложены въ приготовленіи консоме (см. общую статью о бульонахъ).

Дьябли.

Правила приготовленія. Натереть на теркѣ сыръ (англійскій честеръ), прибавить къ нему растертое отдѣльно сливочное масло и кайенскій перецъ и перемѣшать все хорошенько. Затѣмъ взять бѣлый черствый хлѣбъ, срѣзать съ него корку, нарѣзать на ломтики, въ каждомъ ломтикѣ вырѣзать кружокъ на круглую выемку, величиною въ 5 коп. монету, смазать каждый гренокъ приготовленной массой, сложить на листъ и поставить въ горячій духовой шкафъ на 5—10 минутъ, чтобы гренки зарумянились. Дьябли подаются къ острымъ пикатнымъ супамъ.

Примѣчаніе. Дьябли нужно ставить въ сильно горячій духовой шкафъ, чтобы сыръ сразу заколеровался и образовалъ изъ себя корочку; если же поставить въ холодную печку, то сыръ весь распустится и сойдетъ съ гренковъ.

Фаршированная индѣйка.

Правила приготовленія. Ощипавъ перья и опаливъ индѣйку, выпотрошить ее черезъ разрѣзъ, сдѣланный подъ хлупомъ (см. основ. спос. приготовл. птицы и дичи — потрошенье), вынуть косточку «вилку» и тщательно промыть. Затѣмъ нафаршировать индѣйку сосисочнымъ фаршемъ съ каштанами или кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями, черезъ то же отверстіе, черезъ которое она потрошилась, зашить этотъ разрѣзъ, чтобы фаршъ не высыпался, заправить ее голландскими нитками, посолить, сложить на противень, полить растопленнымъ масломъ и поставить жариться, какъ ростбифъ и проч. крупныя жаркія. Послѣ того, какъ заколеруется, прибавить на противень бульону и жарить, почаще поливая сокомъ.

Когда индѣйка будетъ готова, вынуть нитки и разрубить (см. общую статью о приготовленіи птицы «нарѣзка готовой птицы»), уложить на блюдо такъ, чтобы получила свою натуральную форму, и полить собственнымъ сокомъ. — Индѣйка жарится отъ $1^1/_2$ до $2^1/_2$—3 час., смотря по величинѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Выниманіе косточки. Косточка «вилка» вынимается для того, чтобы готовую индѣйку удобнѣе было разрубать. Для того, чтобы удобнѣе было вынуть эту кость, прежде всего нужно отдѣлить ее отъ мяса, а потомъ разрѣзать по суставу съ обѣихъ сторонъ «*Вилкой*» называется косточка, находящаяся въ верхней части грудной кости около плечей; она имѣетъ дугообразную форму; ее также называютъ «дужкой».

Поворачиваніе. Если при жареніи фаршированной индѣйки ее приходится поворачивать, то не слѣдуетъ этого дѣлать вилкой, такъ какъ черезъ проколотую кожу фаршъ можетъ высыпаться; лучше поворачивать ее рукою за ножки.

Фаршированіе. Не слѣдуетъ туго набивать фаршемъ, иначе при жареніи кожа индѣйки можетъ лопнуть и тогда фаршъ не будетъ сочный, такъ какъ сокъ выйдетъ изъ него.

Укладываніе на блюдо. Такъ какъ при нарѣзкѣ готовой индѣйки фаршъ остается въ каркасѣ, который кладется на блюдо кожей вверхъ, то фаршъ, такимъ образомъ, кладется кругомъ его, но такъ, чтобы его удобно было достать оттуда.

Сосисочный фаршъ.

Сосисочный фаршъ всегда приготовляется изъ сырого мяса телятины, свинины и свиного шпека, взятыхъ въ равной пропорціи. Для полученія нѣжнаго фарша необходимо взять самое нѣжное мясо, а именно: филейныя части свинины и телятины. Мякоть свинины, телятины и шпекъ нарѣзаются мелкими кусочками и рубятся въ мясорубкѣ очень мелко. Когда фаршъ хорошо измельченъ, къ нему прибавляютъ мелко колотый ледъ или холодную воду, какъ въ котлеты для приданія сочности, затѣмъ промѣшиваютъ хорошенько, кладутъ по вкусу соль и перецъ и прибавляютъ каштаны. Послѣдніе нужно предварительно очистить отъ верхней кожицы, ошпарить. снять вторую кожицу, нарѣзать небольшими кусочками, положить въ глубокую посуду, прибавить кусочекъ масла, немного бульону или сливокъ и утушить до мягкости. Когда каштаны будутъ готовы, остудить и тогда уже смѣшать съ остальнымъ фаршемъ.

Гурьевская каша горячая.

Правила приготовленія. Вскипятить цѣльное молоко и всыпать въ него манную московскую или смоленскую крупу, размѣшать лопаточкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ, чтобы каша загустѣла и крупа совершенно разварилась, т.-е. сдѣлалась мягкою. Послѣ того положить въ кашу сливочное масло, наломавъ его кусочками, $1/8$ фунта мелкаго сахару, щепоточку соли, палочку ванили, разрѣзанную въ продольномъ направленіи, все это хорошо размѣшать, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на паръ (въ сковородѣ съ горячей водой) въ духовой шкафъ средней температуры на полъ-часа.

Пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовить пѣнки слѣдующимъ образомъ: вылівъ въ просторный, не глубокій сотейникъ ординарныя сливки, поставить ихъ въ духовой

шкафъ въ среднiй жаръ или, еще лучше, если возможно, въ русскую печку. Какъ только на поверхности сливокъ образуется румяная пѣнка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно въ духовой шкафъ до появленiя новой пѣнки, и такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уже всѣ сливки обратятся въ пѣнки и отъ нихъ на днѣ сотейника останется только густой осадокъ, который и положить въ кашу и вынуть изъ нея ваниль.

Когда все будетъ готово, то взять металлическую чашку такую, въ которой кашу можно подать къ столу, смазать внутри немного сливочнымъ масломъ, положить на дно рядъ каши, сверхъ нея рядъ пѣнокъ, потомъ рядъ окарамеленныхъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, наломанныхъ кусочками, и фрукты маседуанъ, нарѣзанные красивыми ломтиками, потомъ опять рядъ каши и такъ далѣе до верху формы. Самый послѣднiй рядъ долженъ быть изъ каши. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, засыпать сверху мелкимъ сахаромъ и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или, за неимѣнiемъ послѣдней, концомъ чистой, раскаленной до-красна кочерги или утюгомъ, такъ, чтобы изъ сахара получилась румяная корочка. Заколеровавъ кашу, убрать ее сверху покрасивѣе какимъ-нибудь рисункомъ (въ видѣ звѣзды или гирлянды), оставшимся масседуаномъ и цѣльными половинками окарамеленныхъ орѣховъ, и подавать горячею. Отдѣльно къ кашѣ подается въ соусникѣ какой-нибудь горячiй ягодный или фруктовый сокъ или сиропъ.

Объясненiя и примѣчанiя.

Сорта гурьевской каши. Гурьевская каша приготовляется двумя способами, а именно: горячая и холодная, послѣдняя подается вмѣсто мороженаго.

Сорта крупы. Изъ манной крупы каша получается нѣжнѣе, чѣмъ изъ смоленской крупы.

Молоко. Молоко, употребляемое для каши, можно замѣнить ординарными сливками, отъ этого измѣненiя каша получитъ еще лучшiй вкусъ.

Пропорцiя молока для каши должна быть точна, т.-е. не бо-

лѣе $^3/_4$ бут. на $^1/_4$ фун. крупы; въ противномъ случаѣ каша будетъ жидкою.

Варка каши. Крупа всегда опускается въ кипящее, а не въ холодное молоко, потому что отъ варки въ холодномъ молокѣ крупа склеивается, вслѣдствіе чего получается невкусная, клейкая каша. Въ то время, когда каша варится на плитѣ, ее нужно мѣшать лопаточкой, чтобы она не пригорѣла ко дну, отчего получитъ непріятный горькій вкусъ.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ кашу въ то время, когда она уже совершенно сварится, т.-е. крупа сдѣлается мягкою, а не во время варки, когда крупа еще сырая. Это правило необходимо соблюдать въ виду того, что сахаръ не только замедляетъ, но даже совершенно останавливаетъ варку; слѣдовательно, если его положить въ то время, когда крупа еще сырая, каша, не доварится и будетъ имѣть сырой вкусъ. Не слѣдуетъ класть въ кашу очень много сахару, потому что отъ окарамеленныхъ орѣховъ и масседуана она получаетъ уже достаточно сладкій вкусъ.

Ваниль. Ваниль разрѣзается вдоль для того, чтобы дала больше аромату.

Духовой шкафъ. Послѣ того, какъ каша заправлена масломъ и сахаромъ, ее ставятъ въ духовой шкафъ для того, чтобы масло и сахаръ хорошенько впитались въ крупу. Каша ставится въ духовой шкафъ на «пару» для того, чтобы не пригорѣла ко дну кастрюли.

Пѣнки. Для полученія хорошихъ жирныхъ пѣнокъ лучше всего брать густыя сливки, но такъ какъ черезъ это значительно повышается стоимость блюда, то ихъ можно замѣнить ординарными, а для того, чтобы получились болѣе жирныя пѣнки, въ ординарныя сливки нужно прибавить кусочекъ сливочнаго масла (съ грецкій орѣхъ). Для удобства сниманія пѣнокъ и для полученія бо́льшаго количества ихъ нужно брать подъ сливки широкій сотейникъ. Пѣнки должны имѣть только румяный, красноватый, но никоимъ образомъ не коричневый цвѣтъ, потому что пережженыя пѣнки придаютъ кашѣ горькій вкусъ, точно такъ же, какъ и пережженые окарамеленные орѣхи.

Окарамеливаніе орѣховъ. Смотри орѣховое мороженое (обѣдъ № 27).

Корочка изъ карамели. Для полученія румяной корочки изъ сахара, необходимо колеровать сахаръ описаннымъ способомъ, а не ставить кашу въ духовой шкафъ, отчего она только отскакиваетъ водою и становится жидкой, такъ какъ сахаръ не поджарится, а только распустится.

Примѣчаніе. Въ гурьевскую кашу иногда прибавляютъ молотые неокарамеленные орѣхи, которые прямо смѣшиваются съ кашей, отчего она получаетъ сѣрый цвѣтъ; но при этомъ способѣ приготовленія каша бываетъ не такъ вкусна, какъ съ окарамеленными орѣхами.

Обѣдъ № 29.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ пельменями.
2) Мозги жареные съ горошкомъ.
3) Оладьи съ яблоками.

Супъ съ пельменями.

Для бульона.

Мяса—$2^1/_2$ ф. (бедро).
Кореньевъ—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Букетъ } по вкусу.
Соли }
Воды холодной—8—10 глуб. тар.

Для пельменей.

Муки—$^1/_2$ ф.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Желтковъ—2 шт.
Соли—по вкусу.
Масла—$^1/_2$ стол. ложки.

Для фарша.

Мякоти говядины—$^3/_8$ ф.
Мякоти свинины—$^3/_8$ ф.
Почечнаго жиру—$^3/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Холодной воды или льду для сочности.

Мозги жареные.

Мозговъ телячьихъ—5 шт. изъ 5 головокъ.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф. или фритюръ.
Яйца, сухари—для панировки.
Зелен. горошку сушонаго—$^1/_2$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Для соуса.

Муки—1 стол. ложка франц.
Масла—$^1/_8$ ф.

Томату—$^1/_4$ ф.
Бульону—2 стакана.
Бѣлаго вина—$^1/_4$ стакана.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Яицъ—3 шт.
Яблокъ—5 шт.
Дрожжей—$^1/_{16}$ ф.
Сахару въ тѣсто—$^1/_8$ ф., въ яблоки—$^1/_4$ ф.

Оладьи съ яблоками.

Муки—1 ф.
Воды—1 стаканъ.
Молока—1 стаканъ.
Масла столов. въ тѣсто—$^1/_8$ ф. или прованскаго—2 столовой ложки.
Масла для печенія—$^3/_8$ ф. или фритюръ для жаренія.

Супъ съ пельменями.

Правила приготовленія. Сварить обыкновенный желтый бульонъ. Приготовить пельмени и сварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ или въ отдѣльномъ количествѣ бульона до полной готовности. Передъ подачей къ столу въ готовый процѣженный бульонъ опустить уже сварившіяся пельмени и вылить супъ въ миску. Для пельменей приготовить прѣсное крутое тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ), и приготовить фаршъ изъ сырого мяса такъ: взявъ равныя части говядины, свинины и почечнаго жира, отдѣлить все отъ пленокъ, мелко изрубить, прибавить по вкусу соли, перцу, изрубленнаго луку, сырого или поджареннаго, по желанію, прибавить мелко колотаго чистаго льду или холодной воды столько, чтобы фаршъ былъ очень сочный и хорошенько все продѣлать т.-е. промѣшать. Когда и то, и другое будетъ готово, то раскатать тѣсто настолько тонко, чтобы сквозь него просвѣчивалъ столъ или доска, на которой работаютъ. Затѣмъ вырѣзать изъ него очень маленькіе кружки (величиною въ пятакъ), смазать края каждаго изъ нихъ бѣлкомъ. чтобы при варкѣ не расклеивались, положить на средину тѣста одну чайную ложку фаршу, соединить края вмѣстѣ. Полученный пирожокъ въ формѣ полумѣсяца согнуть пополамъ и склеить края бѣлкомъ, чтобы получилась форма шапочки. Приготовленные, такимъ образомъ, пельмени складывать на сито и покрывать салфеткой, чтобы не сохли, а за 5—10 минутъ до отпуска опускать въ крутой соленый кипятокъ или кипящій бульонъ, спеціально отдѣленный для этого; бульонъ этотъ послѣ того какъ въ

немъ варились пельмени будетъ мутный и его можно употреблять только для подливки или для соуса, а смѣшивать его съ остальнымъ бульономъ, который предназначенъ для супа, нельзя, потому что онъ замутитъ его. Когда пельмени всплывутъ наверхъ, то вынуть шумовкой на блюдо и подавать къ нимъ распущенное сливочное масло и винный уксусъ или же можно опускать въ процѣженный бульонъ, тогда получится супъ съ пельменями.

Объясненія и примѣчанія.

Сочность пельменей. Въ Сибири для полученія болѣе сочныхъ пельменей ихъ выставляютъ на морозъ, чтобы хорошо промерзли и тогда уже варятъ; но и безъ мороза можно достичь этого соблюдая слѣдующія правила:

1) Приготовлять фаршъ изъ самыхъ высшихъ сортовъ говядины и свинины (филе).

2) Прибавлять въ него достаточное количество льду или воды.

3) Раскатывать тѣсто очень тонко и не подсыпать при раскатываніи много муки.

4) Хорошо защипывать пельмени, чтобы приваркѣ не разошлись края.

5) Дѣлать пельмени очень маленькими, чтобы класть ихъ въ ротъ, не разрѣзая.

Варка пельменей. Въ виду того, что тѣсто для пельменей дѣлается очень тонкое (иначе они будутъ грубы на вкусъ), при варкѣ ихъ не слѣдуетъ сильно кипятить, а лучше варить почти паромъ, иначе развалятся и потеряютъ форму.

Другой способъ приготовленія пельменей. Раскатать приготовленное тѣсто жгутомъ, нарѣзать его на маленькіе кусочки, которые уже раскатать въ видѣ кружковъ и дальше поступать, какъ указано выше. При такомъ способѣ раскатыванія не получается обрѣзковъ тѣста.

Литовскіе колдуны.

Литовскіе колдуны отличаются отъ пельменей только тѣмъ, что фаршъ для нихъ приготовляется безъ свинины и въ него

кладется немного маіорану. По внѣшнему виду колдуны большей величины и имѣютъ форму полумѣсяца, а не шапочки. Тѣсто же колдуновъ и способъ ихъ варки тѣ же, что и для пельменей. Къ колдунамъ подается растопленное масло и уксусъ, иногда посыпаютъ сверху толчеными просѣянными сухарями; готовятъ ихъ преимущественно на завтракъ.

Телячьи мозги жареные.

Правила приготовленія. Вынувъ изъ черепа телячьи мозги, вымочить въ холодной водѣ въ продолженіе 2—3 часовъ, почаще перемѣняя воду, пока она перестанетъ окрашиваться кровью. Вымоченные мозги опустить на шумовкѣ въ крутой соленый кипятокъ съ уксусомъ (уксусу столько, чтобы кипятокъ имѣлъ легкій кисловатый вкусъ), сейчасъ отставить на край плиты и варить паромъ, не давая кипѣть. Когда мозги затвердѣютъ опустить въ холодную соленую воду, снять пленки, раздѣлить, каждый мозгъ на двѣ половины вдоль по разрѣзу, обсушить посолить, посыпать перцемъ, запанировать въ мукѣ, яйцѣ и сухаряхъ; за 10 минутъ до подачи обжарить мозги въ отколерованномъ фритюрѣ и обсушить на бумагѣ или же обжарить на отколерованномъ маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ. На гарниръ къ мозгамъ подается зелень или овощи, зеленый горошекъ, цвѣтная капуста, пюре изъ картофеля и проч. Соуса идутъ бо̀льшею частью темные, пикантные: демиглясъ, пикантъ, томатъ и пр.

Объясненія и примѣчанія.

Снятіе пленки. Съ мозговъ нужно всегда снимать пленку, въ противномъ случаѣ при жареніи она стянетъ ихъ. Пленка снимается съ вареныхъ мозговъ.

Вымачиваніе въ водѣ производится для удаленія лишней крови.

Варка съ прибавленіемъ уксуса примѣняется для того, чтобы закрѣпить мозги, иначе при жареніи развалятся; по той же причинѣ не слѣдуетъ во время варки кипятить воду.

Отсушиваніе. Передъ панировкой мозги необходимо отсушить, чтобы они не были мокрыми, иначе при жареніи развалятся.

Фритюръ и масло. Мозги, жареные на маслѣ, имѣютъ менѣе красивый видъ, чѣмъ жареные во фритюрѣ, и не получаютъ сверху хрустящей корочки, которая очень вкусна; поэтому предпочтительнѣе жарить мозги во фритюрѣ.

Воловьи мозги.

Вмѣсто телячьихъ мозговъ можно брать воловьи, которые приготовляются такъ же, но на вкусъ грубѣе телячьихъ, а потому употребляютъ гораздо рѣже.

Сушеный горошекъ. Сушеный горошекъ подается подъ тѣми же соусами, какъ и свѣжій, но только варится иначе.

Сортъ горошка. Лучшій сортъ сушенаго горошка, это мелкій № 0, остальные сорта состоятъ бóльшею частью изъ смѣси разныхъ сортовъ, вслѣдствіе чего горошекъ неравномѣрно варится и имѣетъ неодинаковый цвѣтъ. Одна горошинка совсѣмъ разваривается въ то время, какъ другая еще совсѣмъ твердая; одна имѣетъ зеленый, другая желтый цвѣтъ и проч., тогда какъ № 0 всегда равномѣрно варится и одинаковаго цвѣта.

Вымачиваніе въ водѣ. Для ускоренія варки сушеный горошекъ вымачивается въ холодной водѣ за нѣсколько часовъ до приготовленія.

Варка. Залить горошекъ холодной водой и варить все время на медленномъ огнѣ безъ соли; только при такомъ способѣ онъ сохраняетъ свою форму и быстро разваривается; если же его сильно кипятить, то онъ остается сморщеннымъ и твердымъ.

Консервы горошекъ. Горошекъ въ консервахъ, покупаемый въ жестянкахъ, подается подъ тѣми же соусами, какъ свѣжій и сушеный горошекъ, но такъ какъ этотъ горошекъ уже совершенно готовый (вареный), то, вынувъ изъ банки, его нужно только всполоснуть въ водѣ, чтобы удалить съ него слизь того отвара, въ которомъ онъ находился, и тогда уже заправить масломъ или соусомъ.

Соусъ томатный. Приготовить красную пассеровку, развести ее бульономъ, прибавить пюре томатовъ-консервы, предварительно прожаренное на маслѣ, и высадить соусъ до густоты сметаны, прибавить бѣлаго вина и вскипятить подъ крышкой, а передъ подачей прибавить по вкусу лимоннаго соку.

Оладьи.

Правила приготовленія. Развести дрожжи въ тепломъ молокѣ и завести русскую опару въ горшкѣ на половинѣ всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется (черезъ $^3/_4$—1 часъ), то прибавить стаканъ воды, положить желтки, растертые съ масломъ, или влить прованскаго масла; если оладьи будутъ жариться во фритюрѣ, положить соль и сахаръ, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенько лопаткой, чтобы отставало отъ стѣнокъ горошка и лопатки и чтобы покрылось пузырьками, послѣ чего поставить подняться еще на полтора часа, тогда прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ. Затѣмъ жарить или въ колерованномъ фритюрѣ, опуская тѣсто во фритюръ съ ложки, или же на сковородѣ на маслѣ, какъ блины. Если желаютъ испечь оладьи съ яблоками, то послѣднія предварительно очищаются отъ кожицы и сердцевины, рѣжутся кружочками, посыпаются сахаромъ, вспрыскиваются ромомъ и опускаются въ тѣсто передъ печеніемъ. Затѣмъ для каждой оладьи, вмѣстѣ съ тѣстомъ, на ложку берется и ломтикъ яблока.

Обѣдъ № 30.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Ботвинья съ рыбой.
2) Телячьи ножки вареныя или жареныя.
3) Блинчики суфле панке.

Ботвинья съ рыбой.

Рыбы—$3^1/_2$ ф. (форель, лососина, сигъ, осетрина и проч.); раковъ—15 шт.
Шпинату—$1^1/_2$ ф.
Щавелю—$^3/_4$ ф.
Огурцовъ свѣжихъ—5 шт.
Зеленаго луку—3 головки.
Укропу, Петрушки, Эстрагону, Корвелю — по вкусу.
Хрѣну—1 корешокъ.
Горчицы.
Соли и сахару—по вкусу.
Квасу—5 глуб. тар. 3 бут.).

Телячьи ножки отварныя подъ бѣлымъ соусомъ.

Телячьихъ ножекъ—5 паръ.
Рису—$^3/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_4$ ф.
Муки франц.—1 ст. ложку.
Бульону для соуса—$2^1/_2$ ст.
Сливокъ орд.—$^1/_2$ стак.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Телячьи ножки жареныя.

Ножекъ—5 паръ.
Яицъ, сухарей—для панир.
Соли, перцу—по вкусу.
Масла или фритюру—для жар.

Для соуса.

Муки франц.—1 стол. ложку.
Масла столоваго $^1/_8$ ф.
Отвару изъ подъ черн.—$2^1/_2$ ст.
Чернослива—$^1/_2$ ф.
Изюму—$^1/_8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Бѣлаго вина—$^1/_2$ стак.

Блинчики суфле панке.

Муки французской—$^1/_4$ ф.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Молока или сливокъ—$^3/_4$ бут.
Сахару—$^1/_4$ или $^1/_8$ ф.
Яицъ—8 штукъ.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Варенья или пюре—1 стак.
Густыхъ сливокъ—$^1/_2$ бут.

Ботвинья.

Правила приготовленія. Приготовить пюре изъ зелени точно такъ же, какъ для зеленыхъ щей, см. обѣдъ № 10; но только не заправлять его пассеровкой. Когда пюре остынетъ, смѣшать его съ нарѣзанными въ формѣ кубиковъ свѣжими огурцами, мелко изрубленнымъ лукомъ и душистыми травами. За $^1/_4$ часа до подачи къ столу всѣ означенные продукты заправить солью, сахаромъ, тертымъ хрѣномъ и горчицей и залить квасомъ или кислыми щами. Передъ самой подачей къ столу опустить въ ботвинью куски чистаго льду.

Къ ботвиньѣ отдѣльно на блюдѣ подается какая-нибудь вареная рыба (преимущественно лососина) или соленая и копченая (балыкъ), нарѣзанная порціонными ломтиками и гарнированная раковыми шейками, взятыми отъ вареныхъ раковъ, ломтиками огурцовъ, тертымъ скобленымъ хрѣномъ и рубленымъ зеленымъ лукомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Свекла. Вмѣсто шпината и щавеля можно приготовить ботвинью изъ свеклы, которую слѣдуетъ предварительно испечь въ духовомъ шкафу, очистить отъ кожицы и мелко изрубить.

Огурцы. Огурцы предварительно очищаются отъ кожицы и зеренъ и нарѣзаются косячками.

Раковыя скорлупки. Если рыба въ ботвиньѣ подается съ гарниромъ изъ раковыхъ шеекъ, то скорлупки раковъ можно прибавить въ квасъ для того, чтобы въ ботвиньѣ былъ слышенъ вкусъ раковъ. Для этого скорлупки предварительно тщательно промываютъ, толкутъ въ ступкѣ, кладутъ въ квасъ и ставятъ послѣдній на нѣсколько часовъ на ледъ. Передъ соединеніемъ съ зеленью квасъ процѣживается для того, чтобы удалить толченыя скорлупки.

Телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество телячьихъ ножекъ, натереть ихъ мукою, опалить, оскоблить ножомъ, промыть въ холодной водѣ и вынуть большія кости (бабки) и жилы затѣмъ сложить въ кастрюлю, положить туда же и вынутыя кости, вспрыснуть бѣлымъ виномъ, выжать лимоннаго соку, положить букетъ, залить чистою холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы ножки были покрыты и поставить вариться на средній огонь, не закрывая крышкой, какъ и для ланспика (см. разновидность бульона), доливая, по мѣрѣ укипанія кипяткомъ. Черезъ 2—2$^1/_2$ часа, когда ножки станутъ мягкими и всѣ хрящи будутъ свободно отставать отъ мяса, вынуть ножки изъ отвара въ холодную соленую воду, выбрать всѣ косточки, оставивъ лишь копытца, придать каждой ножкѣ натуральную форму, завернувъ въ трубочку, и положить подъ прессъ. Минутъ за 15 передъ подачею, сложить ножки въ глубокій сотейникъ, залить приготовленнымъ бѣлымъ соусомъ, какъ для отварной курицы (см. обѣдъ № 5), и разогрѣть на пару. Потомъ выложить въ глубокое блюдо, залить соусомъ и положить кругомъ на гарниръ приготовленный разсыпчатый рисъ. Отварныя телячьи ножки также подаются подъ соусомъ пулетъ.

Ножки жареныя.

Свареныя, такимъ образомъ ножки можно подавать и жареными. Въ этомъ случаѣ вынутыя изъ подъ пресса ножки панируются въ мукѣ, въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятся во фритюрѣ или на маслѣ, или же панируются только въ мукѣ и обмакиваются въ итальянскій кляръ (см. отдѣлъ тѣста), какъ рыба, и тоже жарятся во фритюрѣ. Ножки, приготовляемыя въ клярѣ, варятся не цѣльными, а разрѣзанными по длинѣ пополамъ. Дальше во всемъ поступаютъ какъ указано выше. Жареныя ножки подаются подъ различными темными пикантными соусами, а также съ кислосладкимъ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ правила, относящіяся къ наркѣ ножекъ для ланспика (см. отдѣлъ разновидности бульона), необходимо соблюдать и приваркѣ ножекъ для спеціальныхъ блюдъ.

Прессъ. Послѣ варки ножки кладутся подъ прессъ для приданія имъ правильной формы.

Разогрѣваніе. Остывшія подъ прессомъ ножки, подаваемыя вареными, слѣдуетъ разогрѣвать въ соусѣ, а не въ кипяткѣ, чтобы онѣ получили вкусъ соуса и пропитались имъ.

Кислосладкій соусъ.

Правила приготовленія. Промывъ черносливъ и изюмъ, залить ихъ холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы были совершенно покрыты, сварить до мягкости, на медленномъ огнѣ, подъ крышкой. Когда черносливъ будетъ готовъ, то процѣдить отваръ черезъ сито, а изъ чернослива вынуть косточки. Затѣмъ приготовить горячую красную пассеровку, развести ее отваромъ изъ подъ чернослива, прибавить по вкусу бѣлаго вина или мадеры и вскипятить нѣсколько разъ. чтобы соусъ загустѣлъ немного; тогда прибавить по вкусу лимоннаго соку и опустить въ него отваренный черносливъ и изюмъ. Если соусъ будетъ имѣть некрасивый рыжеватый цвѣтъ, то его можно подкрасить поджигой (жженнымъ сахаромъ).

Блинчики суфле панке.

Правила приготовленія. Приготовить густой бешемель (см. обѣдъ № 23-й—телятина подъ бешемелемъ), отставить его на столъ, дать немного остыть. Когда будетъ чуть теплый, положить въ него желтки, растертые съ сахаромъ, прибавить ваниль или лимонную цедру, размѣшать лопаточкой въ одну сторону и остудить совсѣмъ. Передъ печеніемъ взбить крѣпко всѣ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, прибавить ихъ въ тѣсто, размѣшать все осторожно сверху внизъ и печь блинчики на маленькихъ чугунныхъ сковородахъ, смазывая послѣднія масломъ, какъ и для гречневыхъ блиновъ. Эти блинчики подаются съ какимъ-нибудь вареньемъ. Если же хотятъ подать болѣе красиво, то промазываютъ каждый блинчикъ какимъ-либо пюре: абрикосовымъ, малиновымъ и проч. и складываютъ на блюдо горкой, покрывъ сверху густыми взбитыми сливками, заправлнннными сахаромъ съ ванилью такъ, чтобы блинчики совсѣмъ не были видны. Сливки обыкновенно кладутся въ корнетъ, т.-е. въ фунтикъ изъ восковой бумаги и выпускаются на блинчики различными фигурками. Кромѣ того, блинчики можно покрывать заварной меренгой и тогда ставить ихъ въ духовой шкафъ, чтобы меренга сверху заколеровалась и подавать горячими.

Обѣдъ № 31.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Окрошка скоромная и постная.
2) Лещъ фаршированный.
3) Бенье о поммъ (яблоки въ клярѣ).

Окрошка.

Количество продуктовъ.

Говядины вареной или жареной—1/2 ф.
Телятины жареной—1/2 ф.
Дичи жареной 1 рябчикъ или 1/2 тетерьки.
Ветчины вареной или языка—1/2 ф.
Корвелю, Эстрагону, Луку зеленаго — по вкусу.

Укропу или петрушки | по вкусу.
Соли, сахару | по вкусу.
Горчицы, хрѣну | по вкусу.
Квасу—3 бут.
Яицъ—3 шт.
Огурцовъ—5 шт. мелк.
Сметаны—1/2 ф.

Лещъ фаршированный.

Леща—2 1/2—3 ф.
Луку—2 шт.
Гречневой каши—1/2 ф. крупы.
Масла столоваго—1/4 ф.
Сметаны—1/2 ф.
Бульону—1 1/2 стакана.
Холодной пассеровки—2 чайн. л.
Соли, перцу—по вкусу.

Яблоки въ клярѣ.

Яблокъ—5 шт. крупныхъ или 10 шт. мелкихъ.
Сахару—1/2 ф. для посыпки яблокъ.
Рому—по вкусу.
Муки французской—1/2 ф.
Масла прованскаго—2 стол. л.
» сливочнаго—1 чайн. л.
Бѣлковъ—4 шт.
Воды горячей—1 стаканъ.
Фритюру для жаренія.
Ванили, корицы или цедры лимонной—по желанію.

Окрошка.

Правила приготовленія. Спеціально приготовленное мясо, какъ-то: жареная или вареная говядина, жареная телятина, отварная курица или жареная дичь (рябчики, тетерька), вареная ветчина, вареный соленый языкъ или же остатки мяса отъ бывшаго наканунѣ жаркого нарѣзаются ровными, мелкими кубиками, такой же формы и величины разрѣзаются свѣжіе или соленые огурцы и яйца, свареныя въ крутую; зеленый лукъ и душистыя травы мелко рубятся, какъ для ботвиньи. Всѣ заготовленные, такимъ образомъ, продукты складываются въ каменную чашку и заправляются по вкусу: солью, сахаромъ, готовой горчицей, тертымъ хрѣномъ и сметаной, а затѣмъ заливаются квасомъ.

Передъ подачей къ столу въ окрошку опускается кусокъ чистаго льду.

Примѣчаніе. Чѣмъ разнообразнѣе взяты сорта мяса для окрошки, тѣмъ она будетъ вкуснѣе. Для приданія болѣе пикантнаго вкуса лучше класть дичь, чѣмъ курицу и, кромѣ того, прибавлять какое-нибудь соленое мясо: ветчину, соленый вареный языкъ, солонину вареную и проч. Точно

такимъ же способомъ готовится и постная окрошка, но вмѣсто указанныхъ скоромныхъ продуктовъ берутся: бѣлые вареные или маринованные грибы, соленые огурцы, рыжики и волнушки, моченыя яблоки, очищенный и отваренный картофель, печеная свекла и зеленые бобы. Кромѣ того, передъ подачей къ столу всѣ эти постные продукты, нарѣзанные ровными кубиками, заправляются соусомъ провансаль, приготовленнымъ безъ желтковъ, и тогда уже заливаются квасомъ.

Фаршированный лещъ.

Правила приготовленія. Очистивъ леща отъ чешуи и выпотрошивъ его по первому способу черезъ отверстіе, сдѣланное около жабръ, вдоль брюшка, нафаршировать его разсыпчатой гречневой кашей, приготовленной съ лукомъ и яйцами, или фаршемъ изъ рыбной кнели. Зашивъ отверстіе голландскими нитками, зажарить леща на отколерованномъ маслѣ до румянаго колера, затѣмъ переложить его въ посуду соотвѣтственной величины или оставить въ той же посудѣ, залить сметаной, какъ окуни, жареные въ сметанѣ, поставить въ духовой шкафъ и держать, пока дойдетъ до готовности.

Въ томъ случаѣ, когда лещъ фаршируется рыбной кнелью, онъ заливается не соусомъ сметана, а соусомъ томатъ.

Бенье о поммъ (Яблоки въ клярѣ).

Правила приготовленія. Приготовить итальянскій кляръ (см. общую статью о тѣстѣ кляръ) и поставить кастрюлю съ нимъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали. Взять 10 антоновскихъ или какихъ-либо другихъ яблокъ, вынуть изъ нихъ сердцевину, очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, нарѣзать круглыми ломтиками, вспрыснуть немного ромомъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ и, накрывъ тарелкой, дать немного полежать. Затѣмъ раскалить фритюръ и опускать въ него ломтики яблокъ, предварительно обмакнувъ каждый ломтикъ яблока въ кляръ (приготовленное тѣсто). Когда тѣсто зарумянится, вынуть яблоки шумовкой на сито, покрытое бумагой, и посыпать,

истолченнымъ предварительно съ ванилью или коринкой и просѣяннымъ, сахаромъ. Бенье о помъ подается горячимъ. Если желаютъ, чтобы бенье было блестящее, то, вынувъ его изъ фритюра на бумагу, сначала даютъ ему немного обсохнуть, а потомъ уже посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, пока оно не покроется сверху блестящей пленочкой.

Объясненія и примѣчанія.

Выниманіе сердцевины изъ яблокъ. Вынимать сердцевину изъ яблокъ нужно въ то время, пока они не очищены, иначе при разрѣзываніи ломтики будутъ разваливаться.

Натираніе лимономъ. Очищенныя яблоки нужно натирать лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Сахаръ и ромъ. Обсыпанныя сахаромъ и вспрыснутые ромомъ яблоки нужно накрыть и подержать такъ нѣкоторое время, чтобы они пропитались ароматомъ рома, а также и сахаромъ.

Опусканіе во фритюръ. Опускать яблоки во фритюръ удобнѣе всего съ чайной ложки или съ вилки. Если опускаютъ съ большой ложки, то при этомъ захватывается много тѣста, бенье выходитъ очень крупнымъ и плохо прожаривается.

Посыпаніе сахаромъ. Бенье нужно посыпать сахаромъ пока оно не остыло, иначе сахаръ не впитается и кляръ не будетъ сладкій.

Обѣдъ № 32.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Польскій холодникъ.
2) Почки воловьи въ сметанѣ.
3) Драчена.

Польскій холодникъ.

Количество продуктовъ.

Свеклы—5 шт. средн. 8 шт. мелк. или вмѣсто нее огурцовъ 5—8 шт. свѣже-просольныхъ.

Отвару изъ подъ свеклы или огуречнаго разсолу—3 стакана.

Квасу—2 б.

Сметаны—$^1/_2$ ф.

Салату латукъ—2 кочна.

Зеленаго лука—2 головки.
Хрѣну, Душистыхъ травъ, Соли, сахару — по вкусу.
Вареныхъ яицъ—5 шт.
Раковыхъ шеекъ—15—20 шт.

Воловьи почки въ сметанѣ.

Почекъ воловьихъ—3 шт.
Луку—1 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Муки—1 стол. ложка.
Бульону—2$^1/_2$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.
Картофелю—5—10 шт.

Драчена.

Яицъ—5 шт.
Масла—$^1/_8$ ф.
Сахару—$^1/_8$ ф.
Муки—$^1/_4$ ф.
Молока—1 стаканъ.
Соли—щепотка.
Варенья—по желанію.
Сливокъ ординарныхъ также.

Польскій хлодникъ.

Правила приготовленія. Если хлодникъ приготовляется изъ свѣже-просольныхъ огурцовъ, то они нарѣзаются какъ для ботвиньи. Всѣ перечисленные въ пропорціи продукты, какъ-то: огурцы, раковыя шейки, мелко изрубленныя яйца, петрушка, лукъ, душистыя травы и тертый хрѣнъ, заправляются сметаной, огуречнымъ разсоломъ и заливаются квасомъ. Передъ самой подачей къ столу прибавляются по вкусу соль и сахаръ и опускается кусокъ чистаго льду.

Если хлодникъ приготовляется изъ свеклы, то въ него кладется вмѣсто огурцовъ рубленая, вареная свекла и вмѣсто разсола вливается отваръ свеклы, всѣ прочіе продукты отстаются тѣ же самые.

Къ хлоднику отдѣльно на блюдѣ подается гарниръ, въ видѣ букета, состоящій или изъ свѣжихъ огурцовъ (нарѣзанныхъ косячками), или изъ вареной свеклы (нарѣзанной правильными ломтиками или вырѣзанной звѣздочками) и раковыхъ шеекъ, шинкованныхъ яицъ, шинкованнаго салата-латукъ, рубленной зелени и тертаго хрѣна.

Воловьи почки въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Снявъ съ воловьихъ почекъ пленки, положить ихъ въ холоную воду и вымочить въ продолженіе 2—3 часовъ, почаще смѣняя воду. Когда почки хорошо вымокнутъ, обланжирить ихъ раза два, чтобы были совершенно бѣлыя. Затѣмъ нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать солью, перцемъ и мукой и поджарить нз отколерованномъ маслѣ на сильномъ огнѣ на тонкой посудѣ, при чемъ не накладывать ихъ помногу на сковороду а положить свободно чтобы каждый ломтикъ можно перевернуть. Когда почки зарумянятся и покроются блестящею пленкой, то переложить ихъ въ другую, болѣе глубокую посуду, а на той сковородѣ, гдѣ онѣ жарились, поджарить спачала тонко шинкованный лукъ; когда послѣдній зарумянится, то прибавить его къ почкамъ, а на этой же сковородѣ приготовить сметанный соусъ, залить имъ почки и потушить «на пару» минутъ 20—30, чтобы почки вполнѣ пропитались соусомъ и стали мягкими. Передъ подачей выложить почки на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ (нарѣзаннымъ небольшими ломтиками) и посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Почки необходимо вымачивать въ холодной водѣ для того, чтобы удалить присущій почкамъ запахъ и привкусъ мочекислыхъ солей и излишекъ крови.

Обланжированіе. Воловьи почки обланжириваются для той же цѣли и, кромѣ того, для полученія бѣлаго цвѣта. Не обланжиренныя почки придаютъ соусу не красивый. сѣрый цвѣтъ въ видѣ пѣны съ бульона. Обланжиривать почки нужно цѣльными, иначе (если нарѣзать) будутъ тверды, какъ резина.

Жареніе почекъ. Жареніе почекъ производится на сильномъ огнѣ, чтобы онѣ не давали изъ себя сока, въ противномъ случаѣ будутъ тверды и жестки. Если жаръ плиты недостаточно силенъ и почки даютъ изъ себя сокъ, то его нужно сливать въ другую посуду, чтобы почки никоимъ образомъ не закипѣли съ нимъ.

Тушеніе Для той же цѣли почки необходимо тушить на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ. Если соблюдать при жареніи и тушеніи указанныя правила, то почки всегда будутъ мягки и вкусны. Телячьи почки подаются какъ горячая закуска, поэтому смотрѣть ихъ нужно въ отдѣлѣ горячихъ закусокъ.

Другой способъ приготовленія почекъ. Почки можно приготовлять вареными. подъ бѣлымъ соусомъ, или же изжарить цѣликомъ, потомъ нарѣзать и положить въ соусъ.

Драчена.

Правила приготовленія. Отбить въ глубокую посуду яйца цѣликомъ, прибавить растертое отдѣльно до-бѣла масло, всыпать сахаръ и начить взбивать все это лопаточкой, чтобы тѣсто стало пышнымъ. Во время взбиванія подсыпать понемногу муки въ такомъ количествѣ, чтобы тѣсто получило густоту хорошей сметаны При всыпаніи муки нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ тѣстѣ не образовались комки; для этого его нужно хорошо размѣшивать лопаточкой. Послѣ того, какъ вся мука всыпана, нужно подливать понемногу молока и продолжать взбиваніе; чѣмъ дольше взбивается тѣсто, тѣмъ пышнѣе и легче выйдетъ драчена. Молоко прибавляется въ такомъ количествѣ, чтобы тѣсто могло сливаться съ ложки. Когда тѣсто готово, то прибавить по вкусу соли и вылить на сковороду, смазанную масломъ, и запечь въ горячей печи, чтобы поднялась и вздулась. Подается драчена горячею и къ ней отдѣльно подается масло, молоко или сливки и варенье.

Примѣчаніе. Можно класть только одни желтки, а бѣлки прибавлять потомъ въ взбитомъ видѣ. Сахару и масла кладется очень мало, такъ какъ отъ нихъ драчена дѣлается тяжелою и плохо вздувается.

Обѣдъ № 33.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Щучина.
2) Отбивныя котлеты натуральн. (теляч., баран. или свиныя).
3) Яблочный кремъ.

Щучина.

Ершей—25 шт.
Стерляди или налима, лососины—$1^1/_2$ ф.
Соленой осетрины—$1^1/_2$ ф.
Раковыхъ шеекъ—15—20 шт.
Свѣжихъ огурцовъ—10 шт.
Хрѣну—1 корешокъ.
Зеленаго луку—3 головки.
Укропу—побольше.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Квасу или кислыхъ щей—5 стакановъ.
Соли, Воды холодн.—5 тар., Бѣлыхъ кореньевъ, Пряностей — какъ для ухи.

Отбивныя котлеты.

Котлетъ отбивныхъ—5 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Яицъ, сухарей для панировки.
Соли, перцу—по вкусу.
Бульону для сока—2—$2^1/_2$ стак.
Картофелю или другихъ овощей для гарнира.

Яблочный кремъ.

Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бут.
Яблокъ—5 шт.
Сахару столько, сколько будетъ пюре.
Желатину—5—6 листовъ.
Лимоннаго соку для вкуса—съ 1 лимона.
Кипятку—3 стол. ложки.

Щучина.

Правила приготовленія. Приготовить хорошую крѣпкую уху изъ костей и головъ свѣжей рыбы съ прибавкою ершей, процѣдить и, отваривъ въ ней поочередно всѣ филеи свѣжей рыбы (см. уха), остудить ихъ въ этомъ же отварѣ (въ ухѣ); отваривъ отдѣльно соленую рыбу, какъ для рыбнаго разсольника, остудить ее и нарѣзать порціонными кусками. Затѣмъ приготовить всѣ гарниры: очистивъ свѣжіе огурцы, вырѣзать изъ нихъ сердцевину и нарѣзать косячками или вынуть на круглую выемку; натереть хрѣнъ, нарѣзать мелко зеленый лукъ и укропъ. Смѣшавъ всѣ эти гарниры вмѣстѣ, залить ихъ остуженнымъ рыбнымъ наваромъ (ухой), прибавить квасъ, положить какъ свѣжую, такъ и соленую рыбу и раковыя шейки отъ вареныхъ раковъ.

Передъ подачей на столъ заправить супъ сметаной и опустить кусокъ льду.

Объясненія и примѣчанія.

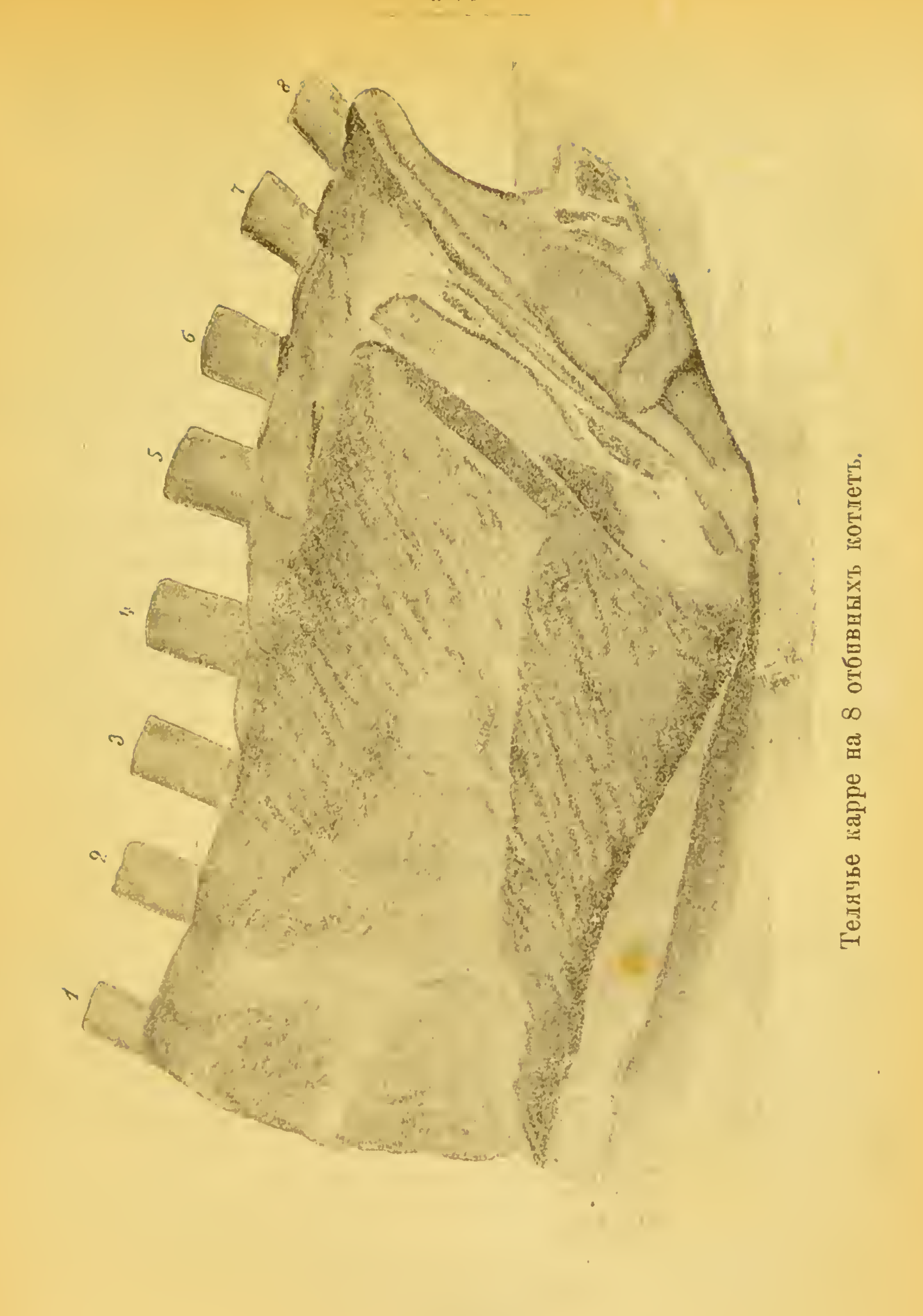
Подача къ столу. Гарниры къ щучинѣ можно подавать и отдѣльно; въ такомъ случаѣ какъ свѣжую, такъ и соленую рыбу слѣдуетъ выложить на блюдо и обложить гарнирами: огурцами, раковыми шейками и т. д.

Рѣдька. Вмѣсто хрѣна въ щучину можно класть натертую рѣдьку, но ее слѣдуетъ опускать въ супъ передъ самой подачей вмѣстѣ со льдомъ, иначе, если согрѣется, то теплая даетъ непріятный запахъ.

Горчица. Для приданія бо̀льшей остроты щучину можно заправлять передъ подачей готовой горчицей.

Отбивныя телячьи, бараньи или свиныя котлеты.

Правила приготовленія. Взять нужное количество отбивныхъ котлетъ телячьихъ, бараньихъ или свиныхъ поштучно или же цѣлое карре (телячье, баранье или свиное), но тогда срубить съ него верхніе позвонки, выдернуть становую жилу, разрѣзать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ зачистить, т.-е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, срѣзать наружныя сухожилія и надрѣзать внутреннія, чтобы при жареніи котлету не стянуло, и отбить металлической тяпкой, чтобы всѣ части котлеты были одинаковой толщины, посолить и посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ запанировать котлеты въ яйцѣ и мелко толченыхъ, просѣянныхъ сухаряхъ. За 20 минутъ до подачи отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ масло и, когда оно зарумянится, положить котлеты, обжарить ихъ сначала на болѣе сильномъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, пока зарумянятся; послѣ этого отставить на медленный огонь и, дожаривъ затѣмъ до полной готовности, уложить на блюдо косточками къ срединѣ блюда. Завернуть каждую косточку въ бумажную кокарду, положить кругомъ цѣльный, обжаренный на маслѣ картофель или какой-нибудь другой гарниръ изъ зелени, по желанію, и подать отдѣльно въ соусникѣ чистый мясной сокъ. Отбивныя котлеты можно жарить также на рошпорѣ, такимъ же способомъ, какъ и бифштексъ.



Телячье карре на 8 отбивныхъ котлетъ.

Объясненія и примѣчанія.

Приготовленіе крупныхъ и мелкихъ котлетъ. Если взяты большія котлеты, то послѣ того какъ онѣ обжарены на плитѣ,

ихъ можно поставить въ духовой шкафъ и потушить немного, поливая собственнымъ сокомъ, пока будутъ готовы. Обыкновенно это примѣняется къ свинымъ котлетамъ, которыя гораздо тверже телячьихъ и, слѣдовательно, жарятся дольше ихъ.

Покупка котлетъ. Отбивныя котлеты можно купить поштучно и цѣлымъ карре, какъ представлено на рисункѣ. Въ первомъ случаѣ можно всегда выбирать лучшія заднія котлеты и имѣть мало отбросовъ, но зато платить приходится дороже; во второмъ случаѣ котлеты будутъ неодинаковаго достоинства, такъ какъ въ цѣльномъ карре продаются и шейныя (худшія котлеты); слѣдовательно, получится больше отбросовъ, но зато будетъ стоитъ дешевле.

Утилизація отбросовъ отъ котлетъ. При зачисткѣ отбивныхъ котлетъ необходимо соблюдать всѣ правила, относящіяся къ зачисткѣ антрекота, который представляетъ собою карре бычье (см. обѣдъ № 12). Всѣ обрѣзки, оставшіеся послѣ зачистки котлетъ, можно употребить на рагу. Такимъ образомъ, эти обрѣзки не пропадаютъ, а идутъ въ дѣло; при покупкѣ же котлетъ поштучно обрѣзковъ этихъ получается очень мало.

Яблочный кремъ.

Правила приготовленія. Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ для заварнаго суфле (см. обѣдъ № 10), прибавить въ него по вкусу лимоннаго соку и тертой лимонной цедры, соединить его со взбитыми густыми сливками и прибавить распущенный въ кипяткѣ желатинъ, какъ для крема (см. обѣдъ № 6), размѣшать, выложить въ форму и застудить на холоду, какъ и прочіе сорта кремовъ.

Обѣдъ № 34.

1) Супъ-пюре изъ картофеля и порея (потажъ пармантье).
2) Телячья печенка соте.
3) Вареники съ вишнями.

Супъ-пюре изъ картофеля (безъ мяса).

Картофелю—10 шт. средн. вел.
Порею—2 шт.
Букетъ.
Соли, перцу толченаго — по вкусу.
Воды—5 глуб. тар.
Желтковъ—3 шт.
Сливокъ—$^1/_2$ б.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Масла столоваго—1 ложку.

Телячья печенка соте.

Телячью печенку, если крупная, то 1 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Муки для панировки.
Масла стол. для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Бульону—2 стакана.
Хол. пассеровки—1 чайн. ложку.
Шампиньоновъ—$^1/_4$ ф.
Мадеры по вкусу—$^1/_4$ стак. и больше.
Картофелю—5—10 шт.

Вареники съ вишнями.

Для тѣста.

Муки—1 ф.
Желтковъ—3 шт.
Воды—$^3/_4$ стакана.
Масла—$^1/_8$ ф.

Для фарша.

Вишенъ—2 ф. безъ косточекъ (очищенныя).
Сахару—$^1/_2$ ф.
Муки—2—3 стол. ложки.
Сметаны—1 ф.

Правила приготовленія. Супъ этотъ приготовляется по тѣмъ же правиламъ, какъ и изъ мучнистыхъ продуктовъ. Самое же картофельное пюре приготовляется какъ изъ овощей и кореньевъ, т.-е. тушится въ собственномъ соку, съ прибавленіемъ небольшого количества воды и масла, такъ какъ картофель содержитъ въ себѣ много воды. Супъ-пюре изъ картофеля готовится безъ пассеровки, потому что картофель самъ по себѣ имѣетъ связь въ противуположность прочимъ овощамъ, но если почему-нибудь выйдетъ слишкомъ жидкимъ, то его можно заправить пассеровкой, взятой однако же въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ обыкновенно. Къ супу пюре изъ картофеля подаются мелкіе гренки.

Примѣчаніе о супѣ-пюре изъ картофеля безъ мяса.

Этотъ супъ можно готовить и не на мясномъ бульонѣ (такъ называамый потажъ мегръ), а прямо на водѣ, какъ приготовляютъ его во Франціи. Въ этомъ случаѣ картофель также тушится

въ собственномъ соку съ прибавленіемъ порея, нарѣзаннаго кружками, потомъ быстро протирается черезъ сито и разбавляется горячей водой. Затѣмъ даютъ вскипѣть и заправляютъ желтками со сливками и кускомъ сливочнаго масла, какъ и проч. супа-пюре. Точно такимъ же способомъ безъ мяса можно приготовить пюре изъ различныхъ овощей и мучныхъ продуктовъ.

Телячья печенка соте.

Правила приготовленія. Очистивъ съ телячьей печенки пленку, вымочить ее такъ же, какъ и мозги въ холодной водѣ, потомъ нарѣзать небольшими ломтиками поперекъ волоконъ посыпать каждый изъ нихъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Затѣмъ отколеровать на сковородѣ масло положить туда же ломтики печенки, которые быстро обжарить съ обѣихъ сторонъ до румянаго колера. Послѣ того переложить ихъ въ глубокій сотейникъ, перекладывая каждый рядъ ломтиками отдѣльно припущенныхъ на маслѣ шампиньоновъ и залить сметаннымъ соусомъ, въ который прибавить немного мадеры, приготовленнымъ на томъ сотейникѣ, гдѣ жарилась печенка. Печенка подается на блюдѣ, залитая соусомъ, къ ней кладутъ на гарниръ картофель суфле или обыкновенный картофель, жареный ломтиками. Телячью печенку можно изжарить цѣликомъ, а потомъ разрѣзать на куски и тушить въ соусѣ на пару.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе печенки. Печенка вымачивается въ холодной водѣ для той же цѣли, какъ и мозги.

Жареніе. Чтобы печенка получила красивый блестящій видъ, ее нужно жарить на отколерованномъ маслѣ.

Тушеніе. Во время тушенія соусъ не долженъ кипѣть, иначе печенка станетъ твердою, какъ и мясо.

Шпигованіе. Въ тѣхъ случаяхъ когда печенка жарится цѣликомъ, то ее передъ жареньемъ можно нашпиговать какъ и мясо т.-е. вдоль волоконъ, а въ готовомъ видѣ нарѣзать поперекъ волоконъ.

Воловья печенка.

Воловья печенка приготовляется такимъ же способомъ, но только въ соусъ не прибавляется вина и, кромѣ того, она тушится нѣсколько дольше телячьей, потому что тверже ея.

Соте.

Соте можно приготовлять изъ печенокъ пулярдъ, гусей и проч. домашней птицы точно такимъ же образомъ, какъ и изъ телячьей печенки.

Вареники.

Тѣсто дляварениковъ приготовляется такое же, какъ и для пельменей, но только при приготовленіи его въ желтки прибавляется немного масла (на 1 фун. муки $^1/_{10}$—$^1/_8$ фун. масла). Фаршъ для варениковъ приготовляется изъ творогу или вишенъ (свѣжихъ). Форма варениковъ такая же, какъ и пельменей, т.-е. въ видѣ полумѣсяца, и варятся они также въ соленомъ кипяткѣ. Вареники готовятся бо̀льшею частью на завтракъ, при чемъ, если они сдѣланы съ творогомъ, то поливаются масломъ и отдѣльно подается сметана. Фаршъ изъ творогу для варениковъ приготовляется точно такъ же, какъ и для ватрушекъ, подаваемыхъ къ борщу (стр. 173). Если вареники приготовляются съ вишнями, то берутся спѣлыя вишни, очищаются отъ косточекъ и пересыпаются сахаромъ и картофельной мукой. Приготовивъ, такимъ образомъ, ягоды, откинуть ихъ на сито, чтобы стекалъ сокъ, а потомъ дѣлаютъ вареники такъ же, какъ и пельмени, хорошо склеивая края бѣлкомъ, чтобы не раскрылись. Варятъ ихъ въ кипяткѣ на краю плиты, чтобы не сильно кипѣли.

Къ вареникамъ съ вишнями обыкновенно подается хорошая густая сметана и вишневый сокъ, а кто любитъ и медъ.

Объясненія и примѣчанія.

Тѣсто для варениковъ раскатывается очень тонко и при этомъ муки подсыпаютъ очень мало; только при такомъ способѣ вареники получаются нѣжные и вкусные.

Форма вареников. Тѣсто для вареников вырѣзается или круглой пирожной выемкой или стаканомъ, края склеиваются бѣлкомъ, чтобы не раскрылись при варкѣ; защипка дѣлается на боку; такимъ образомъ и получается форма полумѣсяца.

Вишни. Въ вишни прибавляется немного муки, чтобы онѣ не были очень мокрыя, а то можетъ размокнуть и тѣсто.

Варка. Если тѣсто приготовлено не очень крутое и раскатано тонко (такъ и должно). то не слѣдуетъ сильно кипятить вареники, отъ этого они развариваются и теряютъ форму. Готовность опредѣляется тѣмъ, что вареники всплываютъ на поверхность воды.

Вишневый сокъ. Для этого нужно взять лишнее количество вишенъ (съ 1/2 ф.), истолочь ихъ въ ступкѣ, разбавить водой процѣдить, прибавить сахаръ по вкусу и вскипятить. Затѣмъ заправить слегка картофельной мукой (1 чайн. ложку), разведенной частью сока и, вынувъ вареники изъ кипятка, опустить въ этотъ сокъ и такъ подавать къ столу.

Обѣдъ № 35.

1) Супъ-пюре изъ шампиньоновъ.
2) Цыплята въ сметанѣ съ паприкой.
3) Пуддингъ изъ творогу съ ванильной подливкой.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ.

Шампиньоновъ отъ 1/2 ф. до 3/4 ф.
Муки французской—1/4 ф.
Масла столоваго—1/8 ф.
Масла сливочнаго - 1/4 ф.
Желтковъ—3 шт.
Сливокъ—1/2 б.
Кипятку—5 глуб. тар.
Соли—по вкусу.

Цыплята въ сметанѣ съ паприкой.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.
Масла для жаренія—1/4 ф.
Луку порей—2 шт.
Холодной пассеровки—1 стол. ложку.
Сметаны—3/4 ф.
Соли, перцу-паприка—по вкусу.
Картофелю—5—10 шт.
Бульону—1 стаканъ.

Пуддингъ изъ творогу.

Творогу—1 ф. (отжатаго).
Яицъ—5 шт.
Сметаны—$^1/_8$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Муки—2—3 стол. ложки.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Коринки } $^1/_8$ ф.
Цукатовъ }

Правила приготовленія. Очистивъ отъ кожицы свѣжіе шампиньоны, нарѣзать ихъ кружками и положить въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли. Когда всѣ шампиньоны будутъ очищены, то распустить въ глубокомъ сотейникѣ масло, прибавить туда шампиньоны, подлить немного воды, закрыть плотно крышкой и припустить до мягкости. Затѣмъ прибавить туда же горячую бѣлую пассеровку, приготовленную на французской мукѣ, влить 5 тар. кипятку, размѣшивая все время супъ вѣничкомъ, чтобы не было комковъ, посолить и прокипятить нѣсколько разъ. Когда супъ немного загустѣетъ, то заправить льезономъ изъ желтковъ и сливокъ и прибавить сливочное масло кускомъ, какъ и въ прочіе супа-пюре.

Примѣчаніе. Если шампиньоны старые и черные, взяты въ меньшемъ количествѣ (не $^3/_4$ ф., а всего $^1/_2$ ф.), то ихъ можно сначала изрубить, потомъ припустить, какъ указано выше, смѣшать съ пассеровкой, развести кипяткомъ, прокипятить, процѣдить черезъ частое сито или кисею, чтобы удалить шампиньоны, и заправить льезономъ и сливочнымъ масломъ.

Точно такимъ же способомъ можно приготовлять супъ изъ сморчковъ, бѣлыхъ и другихъ свѣжихъ грибовъ.

Къ этому супу нужно подавать какіе-нибудь гренки или пирожки.

Цыплята въ сметанѣ съ паприкой.

Правила приготовленія. Очиствивъ, выпотрошивъ, разрубивъ порціонныхъ цыплятъ пополамъ, сложить ихъ въ каменную огнеупорную чашку (или въ глубокій сотейникъ), въ которой предварительно спассеровать на маслѣ мелко нашинкованныя бѣлыя головки лука-порея, поставить на плиту на средній огонь

и обжарить цыплятъ такъ, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ, потомъ залить ихъ сметаной, предварительно высаженной съ холодной пассеровкой и небольшимъ количествомъ бульона, прибавить по вкусу перцу-паприки, закрыть крышкой и поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ на $^1/_4$ часа. Когда вполнѣ упрѣютъ, подавать въ той же каменной чашкѣ, обернувъ ее салфеткой. За неимѣніемъ чашки, можно приготовлять это блюдо въ сотейникѣ или чугунномъ эмальированномъ котелкѣ.

Къ этому блюду подается разварной картофель, который за нѣсколько минутъ до подачи кладется въ чашку для того, чтобы получилъ вкусъ сметаны и паприки.

Пуддингъ изъ творогу.

Правила приготовленія. Взявъ хорошій сухой отжатый и не кислый творогъ, протереть его черезъ сито и смѣшать съ желтками, которые предварительно растереть съ сахаромъ и сливочнымъ масломъ, прибавить туда же немного (для связи) муки, мелко нарѣзанные цукаты, перебранную коринку, можно положить немного сметаны, перемѣшать все еще разъ хорошенько и передъ тѣмъ какъ печь прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ; размѣшать все осторожно сверху внизъ и выложить въ пуддинговую или шарлотную форму, смазанную предварительно внутри масломъ и обсыпанную мелко толчеными просѣянными сухарями. Выложивъ пуддингъ въ форму, поставить въ горячій духовой шкафъ и испечь, какъ рисовый пуддингъ. Когда онъ испечется, то будетъ отставать отъ краевъ формы и воткнутая въ него щепочка будетъ сухая. Вынувъ пуддингъ изъ формы, облить его какой-нибудь подливкой—ягодной, фруктовой или ванильной.

Обѣды французской кухни.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Консоме съ кнелью.
2) Отварная рыба соусъ оберъ или кольберъ.
3) Филе миньонъ а-ля-шассеръ.
4) Парфе малиновое.

Консоме съ кнелью.

Для консоме.

Мяса подбедерка—$3^1/_2$ ф.
Кореньевъ всѣхъ сортовъ вмѣстѣ—$^5/_8$ ф.
Воды—8—10 глуб. тарелокъ.
Букетъ, луку—1 шт.
Соли—по вкусу.
Бѣлковъ—3 шт. для оттяжки.

Для кнели.

Курицу—1 шт.
Сливокъ ордин.—$^1/_4$—$^1/_2$ стак.
Сливокъ густыхъ—1—$1^1/_4$ стак.
Соли, перцу—по вкусу.

Отварная рыба.

Форель, лососину, сига—$2^1/_2$—3 ф
Соли—по вкусу.
Букетъ.

Для соуса оберъ.

Муки французской—1 ст. ложка.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Бульону рыбнаго—$2^1/_2$ стак.
Желтковъ—2 шт. } для
Масла слив.—$^1/_4$ ф. } льезона.
Лимоннаго соку, кайенскаго перцу—по вкусу.

Для соуса кольберъ.

Муки франц.—1 ст. ложка.
Масла—$1/_8$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Масла а-ля метръ д'отель—$1/_4$ ф.
Раковыхъ шеекъ—10 шт.
Шампиньоновъ—$1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Филе миньонъ а-ля шассеръ.

Филейной вырѣзки—$2^1/_2$—3 ф.
Масла для жаренія—$1/_4$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Для соуса.

Фюме—$1/_2$ стак. и бульону—2 стакана.
Томату—$3/_8$ ф.
Масла—$1/_8$ ф.
Соли, кайенскаго перцу, лимоннаго соку—по вкусу.
Шампиньоновъ—$1/_4$ ф.
Бѣлаго вина сотернъ—$1/_2$ стак.

Тѣсто для тарталетокъ.

Муки—$1/_2$ ф.
Масла—$1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Сметаны—$1/_8$ ф.

Для пюре изъ картофеля.

Картофелю—3 шт. крупныхъ.
Масла—1 стол. ложку.
Молока—$1/_4$ стакана.

Для пюре изъ овощей.

Шпинату—$1/_2$ ф.
Рѣпы или моркови—2 шт.

Для бешемеля.

Муки франц.—1 стол. ложку.
Масла—$1/_8$ ф.
Молока—1 стаканъ.

Парфе малиновое.

Пюре малиновое—консервы $1/_2$ ф.
Сливокъ густыхъ—$1/_2$ бут.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Кармину для цвѣта.

Консоме съ кнелью.

Правила приготовленія. Поставить вариться обыкновенный желтый бульонъ, оставивъ часть мяса на оттяжку. Послѣ снятія пѣны опустить въ него поджаренные коренья, букетъ, лукъ и соль, а за 1 часъ до обѣда опустить въ него оттяжку, приготовленную изъ оставленнаго сырого мяса говядины и костей курицы. Когда консоме сварится, то, процѣдивъ его черезъ салфетку, прокипятить и опустить въ него кнель, приготовленную изъ мякоти курицы, кости которой взяты въ оттяжку, и подавать, не давая больше кипѣть,

Примѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію оттяжки, а также и объясненія и примѣчанія къ ней см. общую статью о бульонахъ — разновидности бульона «*консоме*».

Къ консоме всегда подаются какіе-нибудь пирожки: кислые, слоеные, сдобные или гренки.

Кнель.

Правила приготовленія. Снявъ съ костей сырое мясо курицы или дичи или же взявъ мягкую почечную часть телятины, мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить ординарныхъ холодныхъ сливокъ (на фунтъ мяса $^1/_2$ стакана сливокъ), протолочь хорошенько и протереть черезъ частое сито. Затѣмъ протертую массу сложить въ кастрюлю, поставить на ледъ, положить по вкусу соли, кайенскаго или обыкновеннаго перцу и начать выбивать лопаточкой въ одну сторону, прибавляя понемногу густыхъ холодныхъ сливокъ до тѣхъ поръ, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается пышной (приблизительно на фунтъ мяса живности 1 стаканъ или $^1/_3$ бут. густыхъ сливокъ); тогда сдѣлать пробу, т.-е. взять на чайную ложку кусочекъ кнелевой массы, опустить ее въ кипятокъ или бульонъ, и когда она сварится и всплыветъ наверхъ, то попробовать: если кнель будетъ на вкусъ твердая, то прибавить еще немного сливокъ. Выбивъ хорошо кнель, раздѣлать ее на чайной или столовой ложкѣ слѣдующимъ образомъ: взявъ на горячую ложку кнелевой массы, обравнять ее горячимъ ножомъ, снять другой горячей ложкой и сейчасъ же стряхнуть съ ложки въ приготовленную въ сотейникѣ горячую соленую воду. Раздѣлавъ, такимъ образомъ, всю кнель, поставить сотейникъ съ нею на край плиты, на медленный огонь и варить все время, не кипятя. Черезъ 15—20 минутъ, когда кнель сварится (слегка затвердѣваетъ снаружи), переложить ее шумовкой въ холодную соленую воду на 2—3 мин., потомъ обсушить на ситѣ и опустить въ консоме.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта мяса. Для кнели берутся не только мягкія части (филеи живности), но и всякое мясо съ ножекъ и крылышекъ,

несмотря на то, что эти части имѣютъ въ себѣ много жилъ. Но такъ какъ послѣ толченія мясо протирается, то всѣ неистолченныя жилки и пленки остаются на ситѣ.

Сорта рыбы для кнели. Рыбная кнель всегда приготовляется изъ клейкихъ малокостлявыхъ и нежирныхъ сортовъ рыбы. Первое необходимо для того, чтобы кнель имѣла въ себѣ связь, второе—въ виду того, что если въ рыбѣ есть много мелкихъ костей, то послѣднія при протираніи могутъ пройти черезъ сито и ими легко можно уколоться; въ-третьихъ, если взять жирную рыбу, то получится масляннистая, негладкая кнель.

Сырое мясо. Для кнели всегда берется сырое мясо живности или рыбы для того, чтобы кнель получила связь и не разваливалась; мясо же вареное или жареное совсѣмъ не имѣетъ въ себѣ связи и поэтому для кнели никогда не употребляется.

Зимою, когда кнель приготовляется изъ мяса мороженой птицы или рыбы, которое содержитъ въ себѣ меньше связи и больше воды чѣмъ парное, какъ при толченіи, такъ и при выбиваніи количество сливокъ нѣсколько уменьшается.

Прибавка сливокъ при толченіи. При толченіи въ кнелевую массу прибавляется немного сливокъ для того, чтобы легче было растолочь и затѣмъ протереть мясо.

Протираніе. Истолченное мясо протирается для того, чтобы удалить всѣ пленки и жилы, которыя были въ немъ, а также неистолченные кусочки.

Соль. Соль прибавляется въ кнелевый фаршъ послѣ протиранія, потому что она очень склеиваетъ мясо и, если ее положить до протиранія, то масса будетъ плохо протираться.

Выбиваніе. Для того, чтобы получить пышную и нѣжную кнель, необходимо соблюдать слѣдующія условія: 1) не прибавлять въ кнель постороннихъ продуктовъ, которые замедляютъ подъемъ и дѣлаютъ кнель тяжелою, твердою, а именно: масло, бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ, или сырыя яйца, 2) выбивать кнель на льду, чтобы была холодная, 3) употреблять густыя и холодныя сливки, 4) прибавлять сливки понемногу, а не сразу, иначе кнель можетъ сдѣлаться жидкой, 5) выбивать въ одну сторону, чтобы кнель все время поднималась; отъ выбиванія же въ разныя стороны она опадаетъ и становится жидкой.

Раздѣлка кнели. Кнель раздѣлывается различной формы и

величины въ зависимости отъ ея назначенія: иногда ее раздѣлываютъ на чайной или столовой ложкѣ и подаютъ цѣликомъ или разрѣзанную бланкетами, а иногда кнелевую массу

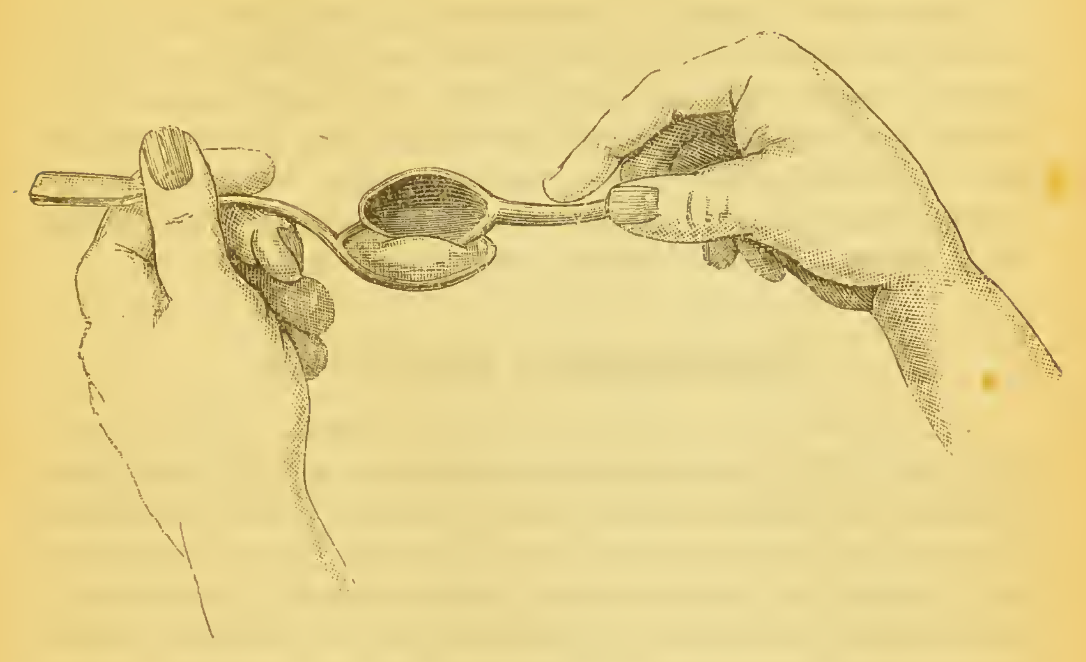


Рис. 1. Какъ „раздѣлывать" кнель.

прямо выпускаютъ изъ бумажнаго корнета въ соленый кипятокъ различными фигурками.

Варка кнели. Кнель варится всегда въ соленомъ кипяткѣ на краю плиты, при чемъ во все время варки нельзя ее кипя-

Рис. 2. Приготовленіе фаршированной кнели.

тить, такъ какъ она разобьется на мелкіе кусочки. По этой же причинѣ нужно варить ее въ открытой посудѣ.

Опредѣленіе готовности кнели. Готовность опредѣляется тѣмъ, что при дотрогиваніи пальцемъ до вареной кнели она не должна разваливаться на куски.

Вынимание въ холодную воду. Послѣ варки кнель вынимается въ холодную соленую воду для того, чтобы она не потемнѣла.

Назначеніе кнели. Приготовленная, сваренная кнель употребляется какъ гарниръ къ различнымъ супамъ, жаркимъ и антреме; кромѣ того, кнелевая масса въ неразделанномъ видѣ употребляется для фаршировки различнаго мяса, живности и проч. Изъ кнелевой массы также приготовляется особое блюдо на антреме, называемое «кремъ-аспази». Изъ кнелевой массы приготовляются также постаменты подъ филеи живности.

Фаршированная и цвѣтная кнель.

Для нѣкоторыхъ блюдъ на гарниръ подается кнель фаршированная или подкрашенная въ какой-либо цвѣтъ. Кнель фаршируютъ во время раздѣлки различными фаршами: трюфелями, сальпикономъ, финзербомъ и проч. Въ этомъ случаѣ поступаютъ такъ: взявъ на столовую ложку приготовленной кнелевой массы, въ срединѣ ея дѣлаютъ углубленіе, кладутъ туда фаршъ, закрываютъ со всѣхъ сторонъ кнелевой массою, чтобы фарша не было видно и снимаютъ другой ложкой, какъ указано выше. Если хотятъ приготовить цвѣтную кнель, то подкрашиваютъ раковымъ масломъ или какой-либо эссенціей всю кнелевую массу и тогда уже начинаютъ ее раздѣлывать. Если кнель подкрашиваютъ раковымъ масломъ или эссенціей, то нужно прибавлять кнель въ масло или эссенцію, тогда она будетъ гладкая, безъ крупинокъ.

Отварная рыба съ соусомъ.

Правила приготовленія. Взять цѣльную рыбу: форель, лососину, сига, судака и проч., соскоблить чешую, если есть, выпотрошить по первому способу (черезъ разрѣзъ на брюшкѣ); промыть хорошенько, привязать къ рѣшеткѣ отъ рыбнаго котла въ такомъ положеніи, какъ она плаваетъ—спиной вверхъ, и вмѣстѣ съ рѣшеткой опустить въ котелъ. Затѣмъ залить ее холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода доверху покрыла рыбу. Посоливъ сильно воду, можно прибавить букетъ, пряности; потомъ, закрывъ котелъ крышкой, поставить вариться

на плиту. Какъ только вода начнетъ закипать и на поверхности появится пѣна, отставить котелъ на край плиты и варить до готовности на медленномъ огнѣ, наблюдая за тѣмъ, чтобы вода кипѣла и рыба проваривалась паромъ. Сваренную рыбу нужно осторожно вынуть изъ котла вмѣстѣ съ рѣшеткой и, переложивъ ее на длинное блюдо, на какой-нибудь крустадъ: изъ риса, картофеля, деревянный и др., тотчасъ же снять кожу, облить заранѣе приготовленнымъ какимъ-либо соусомъ, огарнировать картофелемъ англезъ, шампиньонами, крутонами изъ бѣлаго хлѣба, раковыми шейками и ломтиками лимона и т. д. и подавать съ тѣмъ же соусомъ, налитымъ отдѣльно въ соусникъ. Если рыбу не хотятъ поливать соусомъ, то кожу снимать не нужно. (Всѣ объясн. и примѣч., относящіяся къ варкѣ цѣльной рыбы — см. общую статью о рыбѣ).

Примѣчаніе для постнаго стола. Отварную цѣльную рыбу можно подать въ посту съ какимъ-либо горячимъ постнымъ соусомъ.

Крустадъ изъ картофеля. Очистивъ побольше (штукъ 15) сырого картофелю, залить его кипяткомъ и сварить до мягкости, потомъ прожать черезъ прессъ или протереть черезъ сито, прибавить, если есть, оставшіеся бѣлки (2—3 шт.) и картофельной муки столько, чтобы пюре получило связь; затѣмъ выложить на то блюдо, на которомъ будетъ подаваться рыба, и придать пюре продолговатую форму, въ видѣ лодки съ углубленіемъ внутри, вышиною пальца въ три и длиною по величинѣ рыбы. Для того чтобы крустадъ имѣлъ красивый видъ, кругомъ по борту его можно сдѣлать отъ руки горячимъ ножомъ какой нибудь рисунокъ или же взять колончатую выемку, карандашъ или какую-нибудь палочку и выдавить колонки по борту крустада. Кругомъ по борту крустада можно положить гирлянду изъ вѣтокъ зеленой петрушки. Если крустадъ дѣлается подъ рыбу, то долженъ имѣть бѣлый цвѣтъ, если же хотятъ подать на немъ мясо, то, выдавивъ на немъ рисунокъ, смазать яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы зарумянился.

Примѣчаніе о гатчинской форели.

Мелкая гатчинская форель (вѣсящая около одного фунта) отваривается нѣсколько иначе. Вычиствивъ, ее слѣдуетъ связать

голландскими нитками, придавъ ей форму кольца и передъ варкой обмакнуть на нѣсколько секундъ спинку ея въ кипящій столовый уксусъ или кипятокъ съ прибавкою квасцовъ, или же немного разведенный уксусомъ кипятокъ; когда спинка посинѣетъ, выложить рыбу на друшлакъ и за $^1/_2$ часа до подачи къ столу, посоливъ, опустить вмѣстѣ съ друшлакомъ въ глубокій сотейникъ и залить рыбнымъ бульономъ. Отваривъ рыбу паромъ, не давая ей кипѣть, вынуть вмѣстѣ съ друшлакомъ, снять осторожно нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткой, обложить отварнымъ картофелемъ и зеленью петрушки и подавать съ хрѣномъ или съ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ: провансаль, равиготъ, голландскій, тартаръ, оберъ, монпелье.

Соусъ оберъ.

Правила приготовленія. Приготовить горячую бѣлую пассеровку, развести ее кипящимъ рыбнымъ бульономъ, высадить соусъ до густоты сметаны, процѣдить черезъ кисею, заправить льезономъ изъ желтковъ и масла (подробности см. общую статью о приготовленіи соусовъ), прибавить по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу. Этотъ соусъ подается къ тѣмъ же блюдамъ, что и соусъ голландскій, натуральный. Если соусъ оберъ подается къ какой-нибудь зелени, то приготовляется на мясномъ или куриномъ бульонѣ.

Соусъ кольберъ.

Приготовить соусъ велюте на рыбномъ бульонѣ, т.-е. горячую бѣлую пассеровку развести рыбнымъ бульономъ, высадить до густоты сметаны, заправить его желтками и положить передъ подачей кусокъ масла, приготовленный а-ля метръ д'отель, положить также шейки отъ вареныхъ раковъ, шампиньоны, припущенные на маслѣ и нарѣзанные кружочками, и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной рыбѣ.

Филе миньонъ а-ля шассеръ.

Филе миньонъ есть ничто иное, какъ маленькіе бифштексы (вѣсомъ $^1/_4$ ф. каждый), приготовленные изъ филейной вырѣзки

(изъ толстаго филе), называемой французами «миньонъ»; такъ какъ филе миньонъ вдвое менѣе обыкновеннаго порціоннаго бифштекса, то его слѣдуетъ жарить болѣе короткое время и на каждую персону подавать по двѣ штуки. Способъ приготовленія бифштекса см. русскій столъ, обѣдъ № 2.

Поджаривъ филеи, кладутъ ихъ на крутоны изъ бѣлаго хлѣба одинаковой величины и формы, какъ и филеи. На гарниръ подаются различныя пюре изъ овощей, кореньевъ и зелени, положенныя въ тарталеты изъ сдобнаго тѣста; обыкновенно дѣлаются три сорта пюре разнаго цвѣта и вкуса, напримѣръ: изъ рѣпы, изъ картофеля и шпината; соуса подаются различные, большею частью темные и пикантные, напримѣръ: а-ля шассеръ, демиглясъ, мадера и проч., отъ которыхъ получаетъ названіе и самое жаркое.

Крутоны.

Правила приготовленія. Очистивъ бѣлый хлѣбъ (лучше черствый) отъ корки, нарѣзать его сначала на ломтики такой же толщины, какъ и бифштексы, обравнять кругомъ ножомъ, чтобы получили круглую форму, или нарѣзать на круглую выемку и поджарить на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта съ обѣихъ сторонъ.

Соусъ а-ля шассеръ.

Правила приготовленія. На той сковородѣ, гдѣ жарились филеи, приготовить соусъ такъ: положить пюре (консервы) томатовъ, прожарить его немного, прибавить холодную пассеровку и бульонъ и, если есть, то фюме; высадить соусъ немного, прибавить рубленые корешки шампиньоновъ и бѣлое вино сотернъ и вскипятить, потомъ процѣдить и тогда положить припущенныя на маслѣ шляпки шампиньоновъ, нарѣзанныя кружочками, по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу.

Примѣчанія. При высаживаніи соуса съ виномъ сотейникъ или сковорода должна быть плотно закрыта крышкой, чтобы не испарялся ароматъ вина. Соусъ этотъ можно приготовлять или въ мѣдномъ сотейникѣ, или на чугунной сковородѣ, но только не въ желѣзной посудѣ, отъ которой

получаетъ особый привкусъ, потому что въ составъ этого соуса входятъ томатъ и бѣлое вино; оба продукта имѣютъ кислоту.

Различныя пюре изъ кореньевъ, овощей и зелени.

Общія правила приготовленія пюре. Коренья и овощи для пюре тушатся въ собственномъ соку до мягкости, а если зелень, то варится въ кипяткѣ и затѣмъ протираются черезъ сито. Полученное, такимъ образомъ, пюре заправляется густымъ соусомъ бешемель (приготовленіе бешемеля см. обѣдъ № 23) для приданія пюре связи; бешемелю берется $^1/_4$ всего количества пюре; затѣмъ пюре ставится вскипѣть, чтобы загустѣло; если же пюре приготовляется изъ мучныхъ продуктовъ и само по себѣ имѣетъ связь, какъ, напр.: пюре изъ картофеля или изъ каштановъ, изъ бобовъ, фасоли и проч., то оно заправляется не соусомъ, а только масломъ и молокомъ или сливками; при чемъ масло кладется кускомъ и пюре выбивается съ нимъ на плитѣ лопаточкой, а потомъ прибавляются горячія сливки или молоко въ такомъ количествѣ, чтобы пюре держалось на лопаточкѣ, не стекая. При разведеніи пюре молокомъ какъ само пюре, такъ и молоко или сливки должны быть горячими и, кромѣ того, молоко нужно вливать не сразу, а постепенно и въ это время выбивать пюре лопаточкой. При несоблюденіи всѣхъ этихъ условій пюре будетъ негладкое, въ немъ образуются комки и, кромѣ того, оно получитъ некрасивый, сѣрый цвѣтъ.

Пюре изъ овощей, кореньевъ и зелени подается на гарниръ къ различнымъ мяснымъ жаркимъ и антреме въ тарталетахъ изъ тѣста или же кладутся прямо на блюдо вмѣстѣ съ жаркимъ.

Пюре изъ рѣпы.

Рѣпу очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками и обланжирить въ кипяткѣ. Затѣмъ слить послѣдній, прибавить кусочекъ масла, немного бульону (смочить только дно кастрюли), закрыть крышкой и утушить до мягкости, потомъ протереть. Полученное пюре заправить бешемелемъ, вскипятить и прибавить по вкусу сахару, соли и толченаго мускатнаго орѣха.

Пюре изъ моркови и сельдерея.

Пюре изъ моркови и сельдерея приготовляется точно такъ же.

Пюре изъ луку.

Очистивъ отъ кожицы лукъ, мелко нашинковать, обланжирить въ кипяткѣ, слить послѣднiй прочь и спассеровать лукъ на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ; когда будетъ мягкiй, залить густымъ соусомъ бешемель, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы соусъ получилъ вкусъ лука, и протереть черезъ сито.

Пюре изъ свѣжихъ помидоровъ.

Помидоры обмыть, очистить отъ зернышекъ, сложить въ кастрюлю и припустить подъ крышкой на плитѣ въ собственномъ соку, не прибавляя никакой жидкости. Когда помидоры станутъ мягкими, протереть ихъ, затѣмъ нашинковать тонко всѣ сорта кореньевъ и луку, считая на полфунта пюре—осьмую фунта кореньевъ, и спассеровавъ ихъ на маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ до мягкости, прибавить пюре томатовъ и прожарить все хорошенько до такой степени, чтобы пюре получило темно-красный цвѣтъ и сдѣлалось густымъ. Тогда протереть черезъ сито, прибавить по вкусу хорошаго глясу (фюме прозрачнаго). Если пюре недостаточно густо, то прибавить немного холодной пассеровки, вскипятить, заправить кускомъ сливочнаго масла, прибавить для остроты кайенскаго перцу и подавать къ отваренной или зажаренной живности.

Пюре изъ консерва-томатовъ заправляется точно такимъ образомъ, какъ и изъ свѣжихъ помидоровъ.

Пюре изъ зеленой спаржи.

Очистить и отварить въ соленомъ кипяткѣ зеленую спаржу и, когда станетъ мягкой, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней, истолочь спаржу въ ступкѣ, протереть черезъ сито, заправить соусомъ бешемель или сюпремъ,

проварить и, если не имѣетъ достаточно красиваго цвѣта, то подкрасить шпинатной эссенціей, прибавить по вкусу глясу (для остроты) и сливочнаго масла кускомъ.

Зеленые бобы. Точно такимъ же способомъ приготовляется пюре изъ зеленыхъ бобовъ.

Пюре изъ шампиньоновъ.

Очистивъ шампиньоны отъ кожицы, нарѣзать ихъ тонкими ломтиками и припустить до мягкости вмѣстѣ съ лимоннымъ сокомъ. Затѣмъ залить соусомъ бешемель и вскипятить нѣсколько разъ подъ крышкой, чтобы не испарялся ароматъ шампиньоновъ. Послѣ того протереть и прибавить по вкусу толченаго мускатнаго орѣха.

Пюре изъ шпината.

Шпинатъ перебрать, промыть, сварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ, какъ и прочую зелень, облить холодной водой, обсушить на ситѣ, протереть и заправить соусомъ бешемель, какъ и всѣ другія пюре. Передъ отпускомъ прибавить по вкусу кайенскаго перцу.

Пюре изъ щавеля.

Щавель перебрать, промыть, отжать отъ воды, припустить въ собственномъ соку и протереть. Корешки отъ щавеля тоже промыть и затушить до мягкости съ кусочкомъ масла и малымъ количествомъ бульона. Когда будутъ готовы, то протереть и полученный изъ нихъ сокъ прибавить къ пюре изъ щавеля. Затѣмъ заправить бешемелемъ, какъ пюре изъ шпината.

Пюре изъ картофеля.

(См. обѣдъ № 4 изъ русской кухни).

Пюре изъ каштановъ.

(См. обѣдъ № 6 этого отдѣла).

Тарталетки подъ пюре.

Правила приготовленія. Приготовить разсыпчатое сдобное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ—сдобное разсыпчатое тѣсто), раскатать его какъ для пирожковъ, вырѣзать маленькими круглыми выемками кружки и выложить этими кружками тарталетныя или порціонныя желейныя формочки внутри такъ, чтобы изъ тѣста образовалась форма коробочки, положить на тѣсто бумагу, насыпать въ нее гороху или какой-либо крупы и поставить эти формочки на листѣ въ горячій духовой шкафъ. Когда тѣсто заколеруется и будетъ свободно отставать отъ краевъ, то высыпать горохъ, вынуть бумагу и вынуть тѣсто изъ формочекъ. Такимъ образомъ получаются коробочки изъ тѣста, которыя наполняются всевозможными гарнирами изъ овощей и зелени.

Примѣчаніе. Горохъ насыпается въ формочки для того, чтобы тѣсто во время печенія не поднималось пузыремъ, а получилась бы форма коробочки, т.-е. углубленіе внутри.

Парфе.

Правила приготовленія. Парфе можно приготовить изъ сырыхъ ягодъ, когда есть свѣжія ягоды, и изъ готоваго пюре— въ остальное время года.

Въ первомъ случаѣ на 5 персонъ нужно взять 1 фунтъ ягодъ малины, земляники, очистить ягоды отъ вѣточекъ и протереть черезъ сито. Полученное пюре взвѣсить и положить въ него столько сахару, сколько вѣситъ пюре. Приблизительно готоваго пюре изъ 1 фунта ягодъ получается $^3/_8$ фунта, слѣдовательно, столько же нужно положить и сахару. Смѣшавъ пюре съ сахаромъ, вынести его на холодъ, по крайней мѣрѣ, на часъ, почаще помѣшивая его. Когда оно хорошо соединится съ сахаромъ, то взбить на льду густыя сливки, смѣшать ихъ съ пюре, прибавивъ по вкусу лимоннаго соку и для цвѣта немного краски «карминъ-бретонъ». Затѣмъ положить въ парфейный колпакъ, закрыть плотно крышкой и закопать въ ледъ съ солью на 3—4 часа, чтобы хорошо промерзло.

Примѣчаніе о разноцвѣтномъ парфе.

Правила приготовленія. Взбить все количество густыхъ сливокъ, раздѣлить ихъ на четыре равныя части и каждую часть въ отдѣльной посудѣ смѣшать съ различными вкусовыми продуктами, а именно, въ одну часть сливокъ прибавить малиноваго пюре-консервы или свѣжаго, приготовленнаго уже съ сахаромъ, и подкрасить по цвѣту карминомъ, въ другую часть сливокъ прибавить шоколаду, натертаго на теркѣ; въ третью часть положить пюре изъ фисташекъ, которыя для этого нужно сначала очистить отъ скорлупы, потомъ ошпарить, снять кожицу и истолочь фисташки мелко въ ступкѣ съ ординарными сливками. Когда фисташки будутъ хорошо истолчены, то протереть ихъ черезъ сито. Въ полученное пюре прибавить сахару. Смѣшавъ фисташковое пюре со сливками. подкрасить по цвѣту шпинатной эссенціей. Въ четвертую часть прибавить по вкусу мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью. Такимъ образомъ получаются четыре сорта парфе: малиновое, шоколадное, фисташковое и сливочное. Заправивъ всѣ четыре части сливокъ, заморозить каждый сортъ отдѣльно въ парфейныхъ колпакахъ одинаковой формы и величины. Когда всѣ 4 сорта хорошо закрѣпнутъ, то переложить ихъ въ одинъ общій большой колпакъ рядами, одинъ сортъ на другой, внизъ можно положить шоколадное парфе, сверхъ него фисташковое, потомъ сливочное и сверху малиновое, поставить колпакъ въ ледъ, закрыть форму плотно крышкой, замазать масломъ и засыпать льдомъ съ солью на 2 часа. Шоколадное и фисташковое парфе можно дѣлать заварными, какъ и чайное.

(См. обѣдъ № 18-й этого отдѣла).

Объясненія и примѣчанія.

Пюре-консервы. Если парфе приготовляется изъ готоваго пюре, тогда сахару совсѣмъ не кладется, потому что пюре это уже продается приготовленное съ сахаромъ. На 5 персонъ берется такого готоваго пюре 1 стаканъ и $^1/_2$ бут. густыхъ сливокъ. Приготовляется парфе точно такъ же.

Парфе изъ свѣжихъ абрикосовъ приготовляется такъ же, какъ и изъ ягодъ, но только абрикосы слѣдуетъ предварительно припустить до мягкости въ собственномъ соку, а потомъ уже протереть.

Сахаръ. Если сахару переложено болѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то парфе можетъ совсѣмъ не замерзнуть.

Мѣшаніе ложкой. Въ то время, когда пюре находится на холоду, его нужно все время мѣшать ложкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, а соединялся съ пюре.

Готовность пюре. Когда сахаръ хорошо соединится съ пюре, то послѣднее станетъ клейкимъ. Это произойдетъ не ранѣе, какъ черезъ часъ времени.

Густыя сливки. Для пюре необходимо братъ густыя сливки, такъ какъ ординарныя не взбиваются.

Взбиваніе сливокъ. Чтобы сливки хорошо взбились, не смаслились, ихъ нужно взбивать на холоду, при этомъ необходимо, чтобы онѣ были холодныя.

Лимонный сокъ. Лимонный сокъ прибавляютъ для того, чтобы парфе не было приторно сладкимъ.

Отличіе парфе отъ обыкновеннаго мороженаго. Парфе отличается отъ обыкновеннаго мороженаго тѣмъ, что его не вертятъ, а сразу засыпаютъ льдомъ и солью, вслѣдствіе чего внутри его образуются слои, а не гладкая масса.

Ледъ для замораживанія. Для того, чтобы парфе промерзло до надлежащей степени, нужно отъ 2-хъ до 4-хъ часовъ; при чемъ ледъ слѣдуетъ накалывать очень мелко и хорошенько пересыпать солью. Кромѣ того, форма съ парфе должна быть засыпана льдомъ не только съ боковъ, но и сверху.

Закрываніе формы. Закрывая форму крышкой, всегда слѣдуетъ края послѣдней замазывать масломъ, для того, чтобы соль не проникла во внутрь формы. По той же причинѣ, доставая форму изо льда, ее нужно окатить холодной водой и обтереть чистымъ полотенцемъ, а затѣмъ уже открывать.

Форма для парфе. Для замораживанія парфе употребляются особыя формы, называемыя «парфейные колпаки». Послѣдніе въ срединѣ дна имѣютъ винтикъ, который отвинчивается тогда, когда нужно выкладывать парфе на блюдо. При помощи этого винтика оно быстро выходитъ изъ формы. Нужно только дунуть

въ отверстіе, образовавшееся отъ вынутаго винтика, и парфе сейчасъ же выйдетъ изъ формы.

Выниманіе изъ формы. Опускать форму съ парфе въ горячую воду, какъ поступаютъ съ желе, нельзя, потому что оно сейчасъ начнетъ таять, такъ какъ въ немъ нѣтъ желатина.

Вынимаютъ парфе изъ формы на салфетку, которая кладется на блюдо, и гарнируютъ кругомъ буше.

Обѣдъ № 2.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ руаяль.
2) Попьеты изъ судака соусъ нормандъ.
3) Бефъ брезе съ картофельными крокетами.
4) Пуддингъ абрикосовый соусъ сабаіонъ.

Супъ руаяль.

Всѣ продукты для бульона-консоме.

Яицъ—5 шт. для руаяля.
Сливокъ или молока—$1^1/_4$ стак.

Для гарнира въ супъ.

Зеленаго горошку—$^1/_4$ ф.
Спаржи суповой—$^1/_2$ ф.
Цвѣтной капусты—1 коч. мал.
Зеленыхъ бобовъ—$^1/_4$ ф.
Щавелю, Шпинату, Салату-латукъ — всего $^3/_4$ ф.
Кореньевъ—по 2 шт.
Соли—по вкусу.

Попьеты изъ судака.

Судака—3 ф.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Зелени петрушки—1 ложку.
Луку—1 луков. среднюю.
Масла для припусканія—$^1/_4$ ф.
Соли, Перцу — по вкусу.
Бѣлаго хлѣба—1 булку.
Луку шарлотъ—$^3/_8$ ф.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.

Соусъ нормандъ.

Рыбнаго бульону крѣпк.—$1^1/_2$ ст.
Холодн. пассеровки—1 ч. ложку.
Сливокъ—$^1/_2$ стакана.
Желтковъ—3 шт.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Лимоннаго соку.
Бѣлаго вина—$^1/_4$ стакана.

Бефъ брезе.

Мяса огузка—$3^1/_2$—4 ф.
Кореньевъ—$^5/_8$ ф. (всѣ сорта).

Букетъ.
Бульону—2 стак.
Фюме—$^1/_2$ стак.
Бульоннаго брезу столько, чтобы покрылъ мясо.
Соли—по вкусу.

Для гарнира крокеты.

Картофелю—5—8 шт.
Желтковъ—3 шт.
Картофельной муки—1 ложка.

Пуддингъ абрикосовый.

Абрикосоваго пюре—$^1/_2$ ф. (несладкаго).
Сахару—$^3/_8$ ф.
Яйцъ—8 шт.
Рисовой муки—1 стол. ложку.
Пшеничной муки—1 стол. лож.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Рому или ликеру—1 рюмку.

Соусъ сабаіонъ.

Желтковъ—3 шт.
Яицъ цѣльныхъ—2 шт.
Мадеры—$^1/_2$ стакана.
Воды—$^1/_4$ стакана.
Сахару - $^3/_8$ ф.
Лимонной цедры—съ полъ лим.

Супъ руаяль (royale).

Правила приготовленія. Сварить бульонъ-консоме, положивъ въ него для вкуса и цвѣта поджаренные обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ. Когда консоме будетъ готовъ, то, процѣдивъ его черезъ салфетку, прокипятить и опустить всѣ гарниры, заблаговременно приготовленные, какъ-то: яичницу руаяль, различную зелень: спаржу, цвѣтную капусту, зеленый горошекъ, бобы, шифонадъ и коренья. Яичница руаяль приготовляется слѣдующимъ образомъ: отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, т.-е. не отдѣляя бѣлковъ отъ желтковъ, разбить ихъ металлическимъ вѣничкомъ, развести сливками или молокомъ, положить по вкусу соли и кайенскаго перцу, снова взбить вѣничкомъ и вылить въ толстую металлическую или каменную форму съ отверстіемъ внутри, предварительно густо смазавъ ее масломъ. Покрывъ форму крышкой, поставить ее вариться на пару, на край плиты. Когда яичница затвердѣетъ, дать остыть на столѣ, затѣмъ вынуть изъ формы и нарѣзать четыреугольными кусочками или иными фигурками.

Зелень для супа-руаяль отваривается каждая въ отдѣльности: очистивъ спаржу, нарѣзавъ ее кружочками, отварить въ соле-

номъ кипяткѣ и, когда станетъ прозрачной и мягкой, откинуть на рѣшето, обдавъ предварительно холодной водой. Точно такъ же отвариваются зеленые бобы и зеленый горошекъ. Цвѣтная капуста разбирается по кустикамъ, отваривается до мягкости въ сотейникѣ, въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго бульона, и также откидывается на рѣшето. Шифонатъ, т.-е. щавель, шпинатъ и салатъ-латукъ нарѣзаются греночками, обланжириваются въ соленомъ кипяткѣ и обдаются на рѣшетѣ холодной водой.

Коренья: рѣпа, морковь и сельдерей нарѣзаются итальяномъ, т.-е. вынимаются на колончатую выемку и отвариваются до мягкости въ отдѣльной посудѣ, въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго консоме.

Объясненія и примѣчанія.

Руаяль. Для руаяля слѣдуетъ брать яйца цѣликомъ, не отдѣляя бѣлковъ; бѣлки придаютъ нужную твердость, иначе руаяль будетъ мягкій, ломается и не поддается ровной нарѣзкѣ. Сливки, если очень густы, могутъ быть разбавлены немного водой и во всякомъ случаѣ могутъ быть замѣнены молокомъ. Передъ тѣмъ какъ вливать сливки яйца должны быть вполнѣ разбиты, т.-е. желтки и бѣлки соединены въ одно. Вливать сливки въ яйца слѣдуетъ медленно и все время мѣшать послѣднія металлическимъ вѣничкомъ.

Для вкуса можно прибавить въ руаяль толченаго мускатнаго орѣха или рубленой зелени петрушки.

Форму для руаяля слѣдуетъ брать толстую, такъ какъ въ тонкой формѣ яичница можетъ вскипѣть и на ней образуются дырочки; между тѣмъ какъ, долженъ быть совершенно гладкій, для того же, т.-е. чтобы яичница не могла вскипѣть, ее варятъ на пару и къ тому же подъ дно формы кладутъ листы сахарной бумаги. Воды въ сотейникѣ, въ который ставится форма съ яичницей, вливается только до половины вышины формы, чтобы кипящая вода не могла попасть въ яичницу, въ то же время не слѣдуетъ давать водѣ сильно кипѣть, иначе брызги ея попадутъ въ яичницу и она отскочитъ водой, т.-е. станетъ жидкой, и уже этого нельзя будетъ ничѣмъ поправить.

Готовый руаяль долженъ быть на поверхности и внутри твердъ;

если онъ твердѣетъ только съ краевъ, оставаясь въ срединѣ жидкимъ, то можно его поставить на короткое время въ легкій духовой шкафъ, но все же на пару. Форма смазывается густо масломъ для того, чтобы руаяль свободно выходилъ изъ нея, но не слѣдуетъ вынимать его сразу послѣ варки изъ формы, а нужно дать нѣсколько остыть, чтобы онъ окончательно закрѣпъ и только тогда, вынувъ его, нарѣзать различными фигурками. Руаяль подается не только въ видѣ нарѣзанныхъ фигурокъ, опущенныхъ въ консоме, но и въ цѣльномъ видѣ или въ особыхъ порціонныхъ стаканчикахъ, или тарталетныхъ формочкахъ; послѣднія должны быть непремѣнно мѣдныя, такъ какъ отъ желѣзныхъ формъ темнѣетъ и получаетъ терпкій вкусъ.

Зелень. Зелень и коренья отвариваются для супа яичница отдѣльно, потому что одно варится дольше, другое скорѣе. Чистка, нарѣзка и обланжированіе кореньевъ и зелени см. отдѣлъ зелени.

Попьеты или зразы изъ судака.

Правила приготовленія. Снявъ у судака филеи съ костей и съ кожи (см. общую статью о рыбѣ способы потрошенія), нарѣзать ихъ на небольшіе продолговатые куски, изъ которыхъ вынуть, по возможности, всѣ косточки: отбивъ тонко эти куски мокрой металлической тяпкой на смоченномъ холодною водою столѣ, въ формѣ широкихъ небольшихъ ломтиковъ (по 2 на каждую персону), обравнять края каждаго кусочка, т.-е. обрѣзать всѣ неровности, посыпать солью и перцемъ, положить на средину каждаго ломтика заранѣе приготовленный фаршъ, завернуть края со всѣхъ сторонъ и закатать трубочкой, придавъ форму зразы.

Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: мелко изрубивъ свѣжіе шампиньоны, припустить ихъ на маслѣ вмѣстѣ съ изрубленными обрѣзками рыбы, зеленью петрушки и рубленнымъ лукомъ, затѣмъ прибавить соли, перцу и немного воды.

Раздѣлавъ зразы, положить ихъ завернутою стороною внизъ въ глубокій сотейникъ, смазанный масломъ, подлить рыбнаго бульону, свареннаго изъ костей и головы рыбы, накрыть крышкой и припустить въ собственномъ соку до мягкости (минутъ 10—15) на краю плиты или въ духовомъ шкафу.

Готовыя припущенныя попьеты переложить въ металлическую или фарфоровую чашку и залить соусомъ нормандъ, а на гарниръ положить раковыя шейки, припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружочками; крутоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ формѣ полумѣсяцевъ или треугольниковъ и поджаренные на маслѣ а также припущеный лукъ шарлотъ, можно также положить креветки и мули. Послѣднія варятся такъ же, какъ и раки. Когда раковина откроется, то вынуть сердцевину, какъ раковую шейку изъ скорлупы.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Для попьетъ необходимо брать клейкую и некостлявую рыбу, потому что, если взять нѣжную рыбу, не заключающую клейкости, то онѣ развалятся и потеряютъ форму. Костлявая рыба въ родѣ леща, карася и друг., не годится для попьетъ, потому что невозможно очистить мясо этихъ рыбъ отъ всѣхъ мелкихъ косточекъ, а такъ какъ попьеты подаются облитыя густымъ соусомъ, то косточки эти, будучи незамѣтны, могутъ причинить большой вредъ.

Нарѣзка филеевъ. Для того, чтобы получилось больше порцій, филеи рыбы нужно нарѣзать поперекъ волоконъ, начиная съ широкой части (отъ головы), и держать ножъ немного наискось: при такой нарѣзкѣ получаются большіе широкіе куски.

Отбиваніе попьетъ. Нарѣзанные куски судака отбиваются тяпкой для приданія имъ тонкой, плоской формы; изъ толстаго куска трудно дѣлать зразы, потому что онъ плохо свертывается въ трубочку, отчего, конечно, высыпается фаршъ. При отбиваніи, послѣ каждаго удара, нужно притягивать тяпку къ себѣ и вообще ударять слегка, чтобы не разрывать мясо. Столъ и тяпка смачиваются холодной водой для того, чтобы рыба не приставала къ нимъ.

Фаршъ. Обрѣзки отъ рыбы кладутся въ фаршъ для приданія ему связи, иначе при разрѣзываніи готовыхъ зразъ фаршъ вывалился бы изъ нихъ. Вода прибавляется въ фаршъ въ незначительномъ количествѣ для приданія ему сочности.

Завертываніе зразъ. Необходимо завертывать зразы со всѣхъ сторонъ какъ можно тщательнѣе, иначе онѣ могутъ развалиться

и фаршъ вывалится наружу. Обвязывать ихъ веревочкой, какъ это принято, совершенно излишне; хорошо завернутыя зразы, въ силу клейкости своей, не должны разваливаться.

Припусканіе зразъ. Зразы всегда кладутся завернутымъ краемъ внизъ на дно сотейника для того, чтобы онѣ не развернулись. Сотейникъ долженъ быть густо смазанъ масломъ, иначе онѣ могутъ пристать ко дну и потерять форму. Зразы припускаются въ собственномъ соку, чтобы вполнѣ сохранили свой вкусъ. Бульонъ прибавляется къ нимъ въ такомъ только количествѣ, чтобы дно сотейника было покрыто. Когда одна сторона зразъ будетъ припущена, то можно осторожно повернуть на другую.

Зразы припускаются на медленномъ огнѣ. Если же сокъ будетъ сильно кипѣть, то онѣ полопаются, фаршъ вывалится и получится безформенная масса. Сотейникъ накрывается крышкой, чтобы зразы одновременно припускались какъ снизу, такъ и сверху. Готовность зразъ узнается потому, что поверхность ихъ затвердѣваетъ.

Подача попьетъ. Попьеты принято подавать какъ второе блюдо или антреме передъ жаркимъ, или же на завтракъ. Жаркого онѣ замѣнить не могутъ, такъ какъ это слишкомъ легкое блюдо. Попьеты считаются соуснымъ блюдомъ, т.-е. такимъ, къ которымъ соусъ не подается отдѣльно въ соусникѣ, и потому ихъ подаютъ въ металлической или фарфоровой чашкѣ, залитыми соусомъ.

Примѣчаніе о зразахъ изъ телятины. Точно такимъ-же способъ можно приготовить попьеты (зразы) изъ телятины и курицы. Гарниры подаются тѣ же самые кромѣ раковыхъ шеекъ и вмѣсто соуса нормандъ приготовляютъ соусъ сюпреммъ.

Соусъ нормандъ.

Правила приготовленія. Сварить изъ костей и головъ судака съ прибавкою ершей (для болѣе крѣпкаго вкуса) рыбный бульонъ, высадить его въ сотейникѣ, чтобы осталось отъ 3-хъ стакановъ не болѣе $^1/_2$ или 1 стакана, вслѣдствіе чего соусъ получитъ болѣе острый пикантный вкусъ, прибавить холодной пассеровки, бѣлаго вина, воды изъ-подъ мулей, если есть, густыхъ

сливокъ и высадить еще немного. Затѣмъ приготовить въ отдѣльной кастрюлѣ льезонъ (см. общую статью о соусахъ), влить въ него понемногу приготовленный соусъ, поставить на паръ, проварить до густоты сметаны, процѣдить черезъ салфетку и прибавить по вкусу лимоннаго соку.

Бефъ брезе (натуральный).

Правила приготовленія. Взявъ мясо, горбушку огузка, ссѣка или затылочную вырѣзку, зачистить его, т.-е. вырѣзать кость (если есть), и, снявъ лишній жиръ, отбить тяпкой, связать голландскими нитками, посолить, сложить въ овальную кастрюлю, посыпать тонко шинкованными кореньями, положить туда же луковицу, разрѣзанную на нѣсколько частей, залить горячимъ бульоннымъ брезомъ, накрыть восковой бумагой, а сверху крышкой. Затѣмъ поставить въ духовой шкафъ и почаще поливать, поворачивая мясо. Когда оно дойдетъ до половины готовности и брезъ обратится въ жиръ, т.-е. станетъ прозрачнымъ, то слить его прочь, снять крышку и бумагу и заколеровать мясо со всѣхъ сторонъ въ открытой посудѣ; тогда прибавить фюме и, почаще поливая сокомъ, довести мясо до полной готовности. Готовое жаркое нарѣзать какъ и тушеное мясо (см. обѣдъ № 6 русской кухни), огарнировать его кругомъ картофельными крокетами или тѣми же гарнирами, какъ и ростбифъ, кромѣ хрѣна (см. обѣдъ № 1 русской кухни), облить его частью процѣженнаго и отдѣленнаго отъ жира сока; остальной, заправивъ для бо́льшей густоты холодной пассеровкой, подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Брезерованное мясо или, какъ принято называть, «бефъ брезе» приготовляется тремя различными способами:

1) Мясо брезеруется въ одномъ чистомъ бульонномъ брезѣ, подается съ глясированными кореньями, картофелемъ, зеленью или макаронами, такъ называемое бефъ брезе натуральный.

2) Мясо брезеруется въ брезѣ съ прибавленіемъ къ нему какого-либо вина. Оно подается глясированнымъ и притомъ иногда холоднымъ, подъ названіемъ бефъ глясе.

3) Мясо передъ брезерованіемъ маринуется въ винѣ съ кореньями и пряностями (бефъ андобъ, см. обѣдъ № 19 этого отдѣла).

Абрикосовый пуддингъ

Правила приготовленія. Отбить въ просторную кастрюлю желтки, прибавить къ нимъ мелкаго сахару, положить консервы абрикосоваго пюре (безъ сахару), всыпать рисовой и пшеничной муки, предварительно заранѣе смѣшавъ ихъ вмѣстѣ, размѣшать все это хорошенько, положить сливочнаго масла, наломавъ его на маленькіе кусочки, поставить на плиту и проварить, взбивая вѣничкомъ, пока масса загустѣетъ и станетъ пышной; тогда отставить на столъ, влить для аромата одну маленькую рюмку рому и прибавить туда же взбитые бѣлки, размѣшать пуддингъ хорошенько сверху внизъ и выложить въ высокую, толстую форму, густо смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную рисовой мукой; затѣмъ поставить форму на паръ, т.-е. въ сотейникъ съ кипяткомъ, положить подъ дно листъ толстой бумаги, накрыть кастрюлю сверху крышкой и поставить вариться на краю плиты приблизительно на $^3/_4$ — 1 часъ. Когда пуддингъ будетъ готовъ, то затвердѣетъ, поднимется и отойдетъ отъ краевъ формы. Готовый пуддингъ отставить на столъ, вынуть на блюдо и полить соусомъ сабайонъ.

Объясненія и примѣчанія.

Пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ. Абрикосовый пуддингъ зимою приготовляется изъ консервовъ абрикосовъ, а лѣтомъ можно приготовить изъ свѣжихъ абрикосовъ такимъ образомъ: взявъ нужное количество спѣлыхъ абрикосовъ, очистить ихъ отъ косточекъ, обмыть, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и, поставивъ на плиту, припустить къ собственному соку до мягкости, почаще мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорѣли ко дну. Когда абрикосы будутъ мягкіе, то протереть ихъ черезъ сито, взвѣсить и сколько по вѣсу получится абрикосоваго пюре, столько же положить мелкаго сахару, размѣшать и поставить на плиту «высаживаться» (выпариваться) до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ клеймить и густымъ, какъ сметана.

Консервы абрикосы продаются непротертыми, поэтому, вынувъ ихъ изъ банки, нужно протереть чрезъ сито, чтобы пюре было гладкое.

Сахаръ. Къ пюре, приготовленному заранѣе съ сахаромъ, послѣдняго не прибавляется. Къ пюре-консервамъ, приготовленнымъ безъ сахара, послѣдняго кладется $^1/_2$ или $^3/_8$ (смотря по вкусу) на $^1/_2$ ф. пюре.

Мука и масло. Въ абрикосовый пуддингъ не слѣдуетъ класть очень много муки, потому что тогда онъ будетъ тяжелъ и не поднимется; по той же причинѣ не слѣдуетъ класть въ пуддингъ масла больше указаннаго количества; слишкомъ жирный пуддингъ тоже не можетъ быть нѣжнымъ и пышнымъ.

Какъ рисовой, такъ и пшеничной муки слѣдуетъ брать верхомъ полныя ложки.

Картофельная мука. Рисовую муку можно замѣнить картофельной.

Провариваніе. Если при провариваніи массы ее продержали на плитѣ дольше. чѣмъ слѣдуетъ, отчего она сдѣлается маслянистою, негладкою, такъ что не будетъ имѣть въ себѣ связи, то нужно прибавить немного молока и размѣшать лопаточкой, тогда масса опять загустѣетъ и станетъ гладкою, т.-е. приметъ надлежащій видъ.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки нужно вводить въ горячую массу для того, чтобы они заварились. Это необходимо для того, чтобы готовый пуддингъ не опадалъ и былъ пышнѣе.

Соединеніе взбитыхъ бѣлковъ съ пуддингомъ. При соединеніи бѣлковъ съ пуддингомъ да и вообще съ какимъ-либо другимъ пирожнымъ всегда нужно мѣшать сверху внизъ, а не кругомъ, это для того, чтобы бѣлки не мялись.

Варка пуддинга. При варкѣ пуддинга нужно соблюдать тѣ же условія, что и при варкѣ яичницы «руаяль».

Соусъ сабайонъ.

Правила приготовленія. Отбить въ кастрюлю сырые желтки и яйца цѣликомъ, всыпать мелкаго сахару и растереть хорошенько въ одну сторону, затѣмъ положить тонко срѣзанной лимонной цедры, поставить кастрюлю на плиту и начать взби-

вать яйца металлическимъ вѣничкомъ, прибавляя понемногу мадеры, разбавленной водой (чтобы соусъ больше пѣнился), и такъ взбивать до тѣхъ поръ, пока онъ поднимется до верху кастрюли и обратится въ сплошную пѣну (жидкости на днѣ не должно быть); тогда вынуть цедру и сейчасъ же подавать. Этотъ соусъ подается преимущественно къ горячимъ сладкимъ блюдамъ: пуддингамъ, шарлотамъ и проч., а также къ антреме изъ овощей, спаржи, сладкихъ кореньевъ, земляной груши и проч.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ нужно приготовлять передъ самой подачей къ столу, потому что отъ долгаго стоянія на плитѣ онъ опадаетъ, становится жидкимъ и вторично уже не взбивается такъ хорошо, какъ въ первый разъ.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ озейль (oseille), гренки.
2) Котлеты д'артуа изъ рыбы.
3) Бефъ-пайль.
4) Кремъ баваруазъ.

Для супа озейль.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Щавелю—$1^1/_4$ ф.
Кореньевъ, сельдерея и петрушки—по $^1/_2$ шт.
Луку—1 лук. среднюю.
Масла—, Муки— } по $1^1/_2$ стол. ложкѣ.
Желтковъ—2—3 шт., Сливокъ—$^1/_2$ бут. } для льезона.
Сливочнаго масла—$^1/_4$ ф.
Яицъ—5 шт.

Для гренковъ.

Булку французскую въ 5 коп.
Масла—$^1/_8$ ф.
Сыру тертаго для посыпки.

Котлеты д'артуа изъ рыбы.

Лососины—$2^1/_2$—3 ф.
Масла для припусканія—$^1/_8$ ф.
Желтковъ—2 шт., Бѣлаго хлѣба } для паниров.
Фритюра для жаренія.
Зеленаго горошку—1 банку.

Для соуса вилеруа.

Муки—$1/4$ ф.
Масла—$1/4$ ф.
Рыбнаго бульону—$1^1/4$ стак.
Сливокъ—$1^1/4$ стак.
Шампиньоновъ—$1/8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Бефъ пайль.

Мяса вырѣзки—$2^1/_2$ ф.
Рѣпы—2—3 шт.
Моркови—2—3 шт. средн.
Картофелю—5 шт.
Грибовъ—$1/_2$ ф.
Масла для жаренья—$1/4$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Соусъ томатъ со сметаной.

Холодной пассеровки—1 ст. л.
Бульону—$2^1/_2$ стак.
Томату—$1/8$ ф.
Сметаны—$1/_2$ ф.
Соли } по вкусу.
Кайенскаго перца } по вкусу.

Сдобное тѣсто для крышки.

Муки—$1/_2$ ф.
Масла—$1/4$ ф.
Сметаны—$1/8$ ф.
Желтковъ—2 шт.

Кремъ баваруазъ (рисъ императрисъ).

Рису—$3/8$ ф.
Молока—$1/_2$ бут.
Желтковъ—3 шт.
Ординарныхъ сливокъ—$1/_2$ ст.
Желатину—6 лист.
Сахару мелкаго—$3/8$ ф.
Цукатовъ—$1/8$ ф.
Густыхъ сливокъ—$1/_2$ бут.
Ванили—$1/_2$ палочки.

Супъ озейль (oseille).

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ. Послѣ снятія пѣны опустить въ него букетъ и бѣлые коренья, тонко нарѣзанные. Перебрать и промыть щавель и нарѣзать каждый листикъ въ формѣ небольшихъ греночковъ. Оставшіеся отъ листьевъ щавеля корешки промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить небольшое количество сливочнаго масла, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты до мягкости. Когда корешки будутъ готовы, протереть черезъ сито, и полученное пюре или, вѣрнѣе, сокъ смѣшать съ горячей пассеровкой. Очистивъ луковицу, нашинковать ее греночками и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ; когда лукъ зарумянится, прибавить

туда же щавель, нарѣзанный также греночками, и оставить на краю плиты тушиться подъ крышкой. Черезъ 10—12 мин., когда щавель станетъ совершенно мягкимъ, снять съ плиты и соединить съ сокомъ отъ корешковъ щавеля, смѣшаннымъ съ пассеровкой. Затѣмъ эту смѣсь развести всѣмъ количествомъ процѣженнаго бульона и дать нѣсколько разъ вскипѣть. Послѣ того поставить супъ на паръ и смѣшать съ заранѣе приготовленнымъ и проваренным льезономъ, какъ для суповъ-пюре. Передъ подачей на столъ опустить въ супъ немного сливочнаго масла. Къ супу озейль подаются мелкіе гренки.

Объясненія и примѣчанія.

Щавель. Щавель нужно класть въ спассерованный, а не сырой лукъ, иначе онъ получитъ запахъ лука.

Щавель, какъ и всякая зелень, содержитъ въ себѣ много воды, поэтому не отваривается, а тушится въ собственномъ соку. При тушеніи его нужно почаще мѣшать лопаточкой, чтобы не пригоралъ ко дну кастрюли, иначе будетъ имѣть горькій вкусъ. Готовый щавель долженъ сохранить форму греночковъ, а не имѣть вида пюре.

Супъ озейль долженъ быть нѣсколько жиже, чѣмъ супа-пюре, поэтому въ пассеровку слѣдуетъ класть меньшее количество французской муки, чѣмъ обыкновенно для суповъ-пюре.

Кипяченіе до соединенія съ льезономъ. До соединенія съ льезономъ супъ озейль можно кипятить — онъ не свернется. Послѣ же соединенія супа съ льезономъ его слѣдуетъ держать на пару, какъ и супа-пюре.

Примѣчаніе. Супъ озейль можно приготовлять прямо на водѣ безъ мяснаго бульона; въ этомъ случаѣ для приданія супу лучшаго вкуса въ льезонъ берутъ больше желтковъ (3 шт.) и густыя сливки.

Котлеты д'артуа.

Правила приготовленія. Снявъ филеи лососины съ костей и кожи, нарѣзать ихъ ровными ломтиками, обравнять, придавъ имъ форму куриныхъ филе, и, припустивъ ихъ въ собствен-

номъ соку, какъ попьеты (см. предыдущій обѣдъ), остудить; приготовить на рыбномъ бульонѣ густой соусъ вилеруа, смазать филеи этимъ соусомъ такъ, чтобы они были сплошь покрыты имъ, опять остудить; потомъ запанировать въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и изжарить быстро въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ обыкновенно жарится рыба или пирожки. Какъ только котлеты зарумянятся сверху, то сейчасъ же вынуть на сито, покрытое бумагой, и отсушить. Къ этимъ котлетамъ на гарниръ можно подать зеленый горошекъ или бобы и кусочки лимона. Котлеты эти можно также дѣлать изъ осетрины, судака и проч. рыбы. Котлеты эти можно дѣлать фаршированными, въ особенности зимою, если берутъ мороженую рыбу. Фаршъ можно дѣлать такой, какъ для попьетъ или кнелевый. Для удобства фаршировки каждый ломтикъ нужно отбить въ тонкій пластъ и, положивъ на средину его фаршъ, завернуть со всѣхъ сторонъ, придать форму куринаго филея, припустить и поступать, какъ указано выше.

Соусъ вилеруа.

Правила приготовленія. Приготовивъ горячую бѣлую пассеровку, развести ее хорошимъ рыбнымъ бульономъ, сваренным изъ костей и головы лососины съ прибавкою ершей, прибавить густыхъ сливокъ, мелко рубленыхъ шампиньоновъ или шампиньонной эссенціи и высадить соусъ до такой густоты, какъ пюре или тѣсто, тогда протереть и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ употребляется спеціально для покрыванія припущенныхъ филеевъ курицы, цыплятъ, телячьихъ и бараньихъ отбивныхъ котлетъ, филеевъ рыбы и проч., и потому долженъ быть очень густымъ (какъ пюре), чтобы не стекалъ съ продуктовъ, которые имъ покрыты.

Соусъ вилеруа по-англійски.

Англійскій соусъ вилеруа отличается отъ вышеописаннаго тѣмъ, что онъ заправляется пюре изъ курицы или дичи и желтками. Пюре изъ курицы или дичи приготовляется точно такимъ же способомъ, какъ и для суповъ-пюре, а именно: припущенные до готовности филе курицы или рябчика измельчаются въ ступкѣ

съ кускомъ сливочнаго масла и потомъ протираются черезъ сито. Когда соусъ совсѣмъ готовъ и процѣженъ, то въ отдѣльную кастрюлю кладется одна столовая ложка приготовленнаго пюре, 2 сырые желтка и затѣмъ въ этотъ льезонъ вливаютъ понемногу процѣженный соусъ, мѣшая все время пюре лопаточкой, и проваривают на пару.

Бефъ-пайль

Правила приготовленія. Зачиститвъ вырѣзку, нарѣзать ее какъ филе миньонъ, завернуть каждый изъ нихъ въ мокрое полотенце, отбить металлической тяпкой, обязать голландскими нитками, посоливъ и посыпавъ перцемъ, поджарить на сковородѣ; когда мясо зарумянится съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы внутри бифштексы были съ кровью, переложить въ другую посуду и остудить, а на той сковородѣ, гдѣ они жарились, приготовить соусъ томатъ со сметаной (см. голубцы, по оглавленію). Затѣмъ приготовить разсыпчатое, сдобное тѣсто на сметанѣ. (см. общ. правило приготовленія тѣста № 6), поставить его на холодъ. Очистить отъ кожицы рѣпу и морковь, нарѣзать тонкими, длинными палочками (соломкой) и поджарить на маслѣ до румянаго колера на мѣдномъ сотейникѣ. Картофель очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими палочками, изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ. Когда коренья будутъ готовы, то заправить ихъ частью соуса, чтобы были сочны; картофель не заправлять соусомъ и оставить сухимъ, чтобы хрустѣлъ.

Съ бѣлыхъ грибовъ-консервовъ слить отваръ, обмыть въ холодной водѣ, нашинковать потоньше и спассеровать на маслѣ. Когда все будетъ приготовлено, взять толстую металлическую форму или огнеупорную каменную чашку, уложить въ нее всѣ приготовленные продукты въ слѣдующемъ порядкѣ: сначала на дно формы или чашки положить половину кореньевъ и картофеля. Сверхъ кореньевъ уложить бифштексы такимъ образомъ, чтобы край одного лежалъ на другомъ, какъ укладываютъ на блюдѣ котлеты, переложить бифштексы шинкованными грибами, заправивъ ихъ также частью соуса, сверхъ бифштексовъ положить остальные коренья и на самый верхъ картофель, накрыть все это кружкомъ сдобнаго тѣста, которое предварительно рас-

катать по величинѣ формы. Изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ гребешковъ и листиковъ и одинъ цвѣтокъ; гребешками и листиками разукрасить крышку, въ срединѣ которой сдѣлать отверстіе и вставить въ него приготовленный изъ тѣста же цвѣтокъ. Крышку и всѣ украшенія на ней слѣдуетъ смазать яйцомъ. Затѣмъ поставить бефъ-пайль на $^3/_4$—1 часъ въ духовой шкафъ средняго жара.

Бефъ-пайль подается къ столу въ той чашкѣ, въ которой запекался, соусъ же томатъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Форма для запеканія. Для бефъ-пайль слѣдуетъ брать толстую форму, для того, чтобы запеканіе шло медленно и соусъ не кипѣлъ, отчего мясо сдѣлается твердымъ.

Коренья слѣдуетъ спассеровать на мѣдномъ сотейникѣ, а не на желѣзной сковородѣ, такъ какъ на послѣдней масло легко горитъ и коренья получаютъ отъ него некрасивый цвѣтъ. За неимѣніемъ мѣдной посуды, можно брать чугунную толстую сковороду или эмальированную сковородку.

Грибы-консервы необходимо предварительно обмыть, чтобы удалить съ ихъ поверхности слизь. Бѣлые грибы можно замѣнить шампиньонами, но какъ тѣ, такъ и другіе слѣдуетъ прибавлять въ бефъ-пайль не иначе, какъ спассерованными.

Сдобное тѣсто не слѣдуетъ раскатывать очень тонко, такъ какъ оно можетъ прорваться. По этой же причинѣ его нужно накладывать на форму очень свободно, не натягивая по краямъ. Въ срединѣ тѣста дѣлается отверстіе для того, чтобы пару былъ свободный выходъ, иначе тѣсто станетъ мокрымъ. Для этой же цѣли подъ крышку изъ тѣста кладется сухой картофель, не заправленный соусомъ.

Продолжительность запеканія. Несмотря на то, что какъ мясо, такъ и всѣ остальные продукты кладутся въ бефъ-пайль въ прожаренномъ видѣ, все же его слѣдуетъ держать въ духовомъ шкафу довольно продолжительное время для того, чтобы дать мясу пропитаться вкусомъ кореньевъ, грибовъ и соуса-томатъ.

Бефъ-пайль по-англійски.

Бефъ-пайль специально англійское блюдо, но готовится у насъ нѣсколько иначе, такъ какъ приготовленное англійскимъ способомъ оно слишкомъ жирно, и, кромѣ того, многіе не любятъ вареные продукты, а находятъ, что блюдо становится гораздо вкуснѣе, когда всѣ продукты заранѣе изжарены, а потомъ утушены въ соусѣ, въ посудѣ покрытой тѣстомъ. Во всякомъ случаѣ блюдо это должно всегда приготовлять и подавать въ глубокой чашкѣ, накрытой тѣстомъ, а вареное или запеченое, это—дѣло вкуса.

Англійскій способъ приготовленія помѣщаемъ также здѣсь, потому что онъ наиболѣе правильный и вѣрный; заключается онъ въ слѣдующемъ:

Нарѣзавъ филейную вырѣзку тонкими ломтиками, отбиваютъ ихъ довольно тонко, какъ для отбивныхъ зразъ, потомъ посыпаютъ солью, перцемъ, кладутъ на средину каждаго ломтика фаршъ и завертываютъ въ трубочки какъ отбивныя зразы, затѣмъ укладываютъ въ чашку, пересыпаютъ ломтиками обланжиреннаго картофеля, нарѣзаннаго кружочками, и ломтиками обланжиренныхъ телячьихъ почекъ (почки обланжириваются цѣльными, а потомъ уже нарѣзаются). Когда все уложено въ чашку, прибавляется немного холодной воды и чашка покрывается сверху англійскимъ сдобнымъ тѣстомъ (см. общую статью о тѣстѣ № 7). Затѣмъ накрываютъ тѣсто салфеткой, средина которой смазана масломъ и посыпана мукой, осторожно переворачиваютъ чашку вверхъ дномъ, завязываютъ салфетку крѣпко узломъ, продѣваютъ подъ нее палку и опускаютъ въ соленый кипятокъ, положивъ концы палки на краю котла. Бефъ-пайль варится въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, считая $^1/_2$ часа на каждый фунтъ общаго вѣса всѣхъ продуктовъ. Готовый бефъ-пайль вынимается осторожно изъ кипятка; чтобы вода не попала въ чашку, съ него снимается салфетка, чашка ставится на блюдо и въ такомъ видѣ подается къ столу.

Фаршъ приготовлается изъ почечнаго жира, сырыхъ шампиньоновъ, луку и зелени петрушки; всѣ продукты берутся въ равномъ количествѣ; каждый изъ этихъ продуктовъ мелко ру-

бится отдѣльно, потомъ всѣ они смѣшиваются, заправляются солью, перцемъ и прибавляется для сочности вода или мелко колотый ледъ.

Зразы накладываются очень плотно въ чашку, иначе при варкѣ онѣ могутъ упасть на тѣсто и прорвать его. Такъ какъ вода, въ которую опускаютъ чашку, не должна проникать внутрь послѣдней, то края накладываемаго на нее тѣста необходимо спустить кругомъ чашки. Для этой же цѣли чашка опускается въ кипятокъ дномъ вверхъ, а тѣстомъ внизъ; если же бы опустить чашку тѣстомъ вверхъ, то вода своимъ напоромъ прорвала бы тѣсто и залилась внутрь чашки.

Кремъ баваруазъ (рисъ императрисъ).

Правила приготовленія. Каролинскій рисъ промыть, обланжирить, т.-е. залить кипяткомъ, дать одинъ разъ вскипѣть и затѣмъ слить воду. Вскипятить цѣльное молоко, всыпать въ него обланжиренный рисъ и отварить до мягкости, какъ для пуддинга. Приготовитъ отдѣльно льезонъ изъ желтковъ и ординарныхъ сливокъ, т.-е. желтки смѣшать съ сахаромъ, развести сливками и проварить какъ сливочное мороженое. Когда льезонъ загустѣетъ, то опустить въ горячій льезонъ отмоченный желатинъ, и когда послѣдній распустится, то заправить имъ сваренный рисъ, вводя льезонъ въ рисъ. Затѣмъ положить въ рисъ духовъ: ванили или лимонной цедры, натертой на теркѣ, и остудить немного, мѣшая рисъ вилкой, чтобы желатинъ не застывалъ кусками. Потомъ прибавить въ рисъ нарѣзанные мелкими кубиками и спрыснутые ромомъ цукаты. Послѣ этого взбить крѣпко на льду $^1/_2$ бутылки густыхъ сливокъ и смѣшать ихъ съ рисомъ, вводя, конечно, взбитыя сливки въ рисъ и мѣшая послѣдній въ это время не кругомъ, а сверху внизъ, какъ при введеніи взбитыхъ бѣлковъ. Затѣмъ взять высокую форму, какъ для желе, облить ее холодной водой, выложить въ нее готовый рисъ и застудить на льду. Передъ подачей на столъ вынуть кремъ на блюдо и облить абрикосовымъ пюре или малиновымъ сиропомъ.

Примѣчаніе. Рисъ императрисъ можно подавать и не заливая сиропомъ, а застудить въ желейной формѣ или ста-

канчикахъ вмѣстѣ съ какимъ-либо желе. Дѣлается это такимъ образомъ: приготовить малиновое, земляничное, вишневое, клюквенное или другое желе, налить его въ форму такъ, чтобы желе покрыло только дно и бока формы, а средина осталась пустою. Для этого, наливая желе въ стаканчики или въ форму, ее нужно держать бокомъ и понемногу вертѣть. Конечно, дѣлать это нужно на льду и, кромѣ того, желе должно быть настолько клейкимъ, чтобы могло быстро застывать. Выложивъ, такимъ образомъ, стѣнки и дно формы желе, толщиною въ палецъ, и застудивъ его настолько, чтобы оно совершенно окрѣпло, положить въ оставшуюся пустую средину формы рисъ императрисъ, сверху опять полить желе, чтобы все лучше закрѣпло, и застудить до готовности. Подавая на столъ, выложить изъ формы на блюдо, обмокнувъ быстро форму въ горячую воду, чтобы лучше вышло изъ формы. Рисъ, приготовленный вторымъ способомъ, имѣетъ очень оригинальный и красивый видъ. Желе представляетъ изъ себя прозрачную коробку, наполненную внутри кремомъ. Кромѣ красиваго вида, это сладкое имѣетъ пріятное сочетаніе вкуса.

Обѣдъ № 4.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ ошпо—крокеты изъ яицъ.
2) Кремъ-Аспази изъ рыбы, раковый соусъ.
3) Котлеты зингара.
4) Тимбаль дюшессъ глясе.

Для супа ошпо.

Мяса подбедерка—$2^1/_2$ ф.
Кореньевъ всѣхъ—$^5/_8$ ф.
Хвостовъ воловьихъ или телячьихъ—3 шт.
Курицу—1 шт.
Пюре томатовъ—$^1/_8$ ф.
Картоф. муки или тапіоко — 1 стол. ложку.
Мадеры—$^1/_4$ бут.
Шампиньоновъ—$^1/_4$ ф.
Кореньевъ, моркови, сельдерея и рѣпы—по 2 шт.
Кайенскаго перцу—по вкусу.
Воды холодной—10 тар.

Крокеты изъ яицъ.

Яицъ—5—7 шт.
Бешемелю на $^{1}/_{8}$ ф. муки.
Укропу зелени—2 чайной лож.
Соли, Пармезану, Перцу — по вкусу.
Желтковъ, Прованскаго масла, Бѣлаго хлѣба — для панировки.
Фритюру для жаренія.

Кремъ-Аспази.

Судака—$2^{1}/_{2}$—3 ф.
Сливокъ густыхъ—$^{1}/_{2}$ бут.
Сливокъ ординарныхъ—$^{1}/_{2}$ ст.
Масло для смазыв. формы.
Кайенскаго перцу, Соли — по вкусу.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Крутоновъ—10 шт.
Зеленаго горошку—$^{1}/_{2}$ банки.

Раковый соусъ.

Муки франц.—1 стол. л.
Масла—$^{1}/_{8}$ ф.
Рыбнаго бульона—2 стак.
Сливокъ—$^{1}/_{2}$ стакана.
Раковаго масла—съ 15 рак.
Желтковъ—2 шт.

Котлеты зингара.

Котлетъ—5 шт.
Вареной ветчины—$1^{1}/_{2}$ ф.
Масла для жаренія—$^{3}/_{8}$ ф.
Фюме—$^{1}/_{2}$ стакана, бульону—2 стакана.
Мадеры—$^{1}/_{2}$ стакана.
Пюре томатовъ—$^{1}/_{4}$ ф.
Лимон. соку, Соли, Перцу — по вкусу.
Картофелю—10 шт.
Бѣлаго хлѣба—5 ломт.

Тимбаль дюшессъ гляссе.

Воды—1 бут.
Сахару—$^{3}/_{4}$ ф.
Ананасовъ—1 мал. или сокъ изъ 3 апельсиновъ.
Груши—3 шт.
Макаронъ минд.—3—4 шт.
Сливокъ густыхъ—1 стак.
Сахару—2 столовой ложки въ сливки.
Ванили—$^{1}/_{2}$ палочки.

Супъ ошпо (Hochepot).

Правила приготовленія. Поставивъ вариться красный бульонъ, отдѣливъ $^{1}/_{4}$ всего количества мяса на оттяжку, приступить къ приготовленію, предварительно вымоченныхъ и разрѣзанныхъ по позвонкамъ, воловьихъ или телячьихъ хвостовъ.

Обланжировавъ ихъ два-три раза, слить кипятокъ и тщательно промыть въ холодной водѣ; затѣмъ сложить ихъ въ сотейникъ, вспрыснуть мадерой и процѣдить на нихъ бульону въ такомъ количествѣ, чтобы они были вполнѣ имъ покрыты. Накрывъ сотейникъ бумагой, а потомъ крышкой, поставить на краю плиты вариться до мягкости (т.-е. 3—4 часа), доливая время отъ времени ихъ бульономъ или кипяткомъ, если бульону мало. Когда хвосты будутъ мягкіе, то наваръ изъ-подъ нихъ слить въ бульонъ и тогда только въ послѣдній влить оттяжку, въ которую прибавить мелко изрубленныя кости курицы и 1 ложку пюре томатовъ. Хвосты, послѣ того, какъ съ нихъ слитъ наваръ, слѣдуетъ снова вспрыснуть мадерой, полить брезомъ или бульономъ и, снова накрывъ сотейникъ бумагой, поставить на краю плиты минутъ на 15 - 20, пока хвосты не заглясcируются, т.-е. покроются блестящею пленкой. Когда бульонъ оттянется и будетъ прозрачнымъ, то процѣдить его черезъ мокрую салфетку, дать вскипѣть и тогда влить въ него разведенную мадерой картофельную муку или тапіоко, затѣмъ дать еще разъ вскипѣть, размѣшивая все время лопаточкой, прибавить по вкусу кайенскаго перцу и положить въ супъ глясcированные коренья: сельдерей, морковь и рѣпу, сваренные хвосты, шампиньоны, нарѣзанные кружочками и припущенные на маслѣ, и заранѣе приготовленную кнель изъ курицы или же ньёки (клецки).

Супъ ошпо, приготовленный указаннымъ способомъ, называется «клеръ», т.-е. прозрачный, въ отличіе отъ супа ошпо, заправленнаго горячей пассеровкой и льезономъ изъ желтковъ и сливокъ.

Указанный способъ приготовленія супа изъ воловьихъ хвостовъ вполнѣ примѣнимъ къ приготовленію супа изъ телячьихъ хвостовъ.

Объясненія и примѣчанія.

Заготовка воловьихъ хвостовъ. За сутки до приготовленія супа слѣдуетъ разрѣзать хвосты по позвонкамъ и положить ихъ вымачиваться въ холодной водѣ, мѣняя какъ можно чаще эту воду. Хвосты необходимо вымачивать для удаленія изъ нихъ крови и слизи, для этой же цѣли ихъ и разрѣзаютъ по позвонкамъ. Если хвосты плохо вымочены, то они даютъ мутный

наваръ и специфическій запахъ коровьяго пота. Нельзя совѣтовать вымачивать хвосты въ водѣ съ уксусомъ, какъ это нѣкоторые дѣлаютъ, потому что отъ уксуса хвосты чернѣютъ. Обланжириваютъ ихъ для того, чтобы окончательно удалить съ нихъ сгустки крови и слизистые налеты, отъ которыхъ бульонъ можетъ получиться мутный, а супъ пріобрѣсти непріятный специфическій вкусъ. Послѣ обланжириванія ихъ слѣдуетъ еще одинъ разъ промыть въ холодной водѣ, чтобы смыть покрывающую ихъ пѣну, которая тоже можетъ замутить супъ.

Варка хвостовъ. Сваренные хвосты должны быть мягкими, но для этого нужно слѣдить, во-1-хъ, за тѣмъ, чтобы они во все время варки были покрыты бульономъ, иначе они неравномѣрно проварятся и на нихъ будетъ насыхать корка; во-2-хъ, сотейникъ слѣдуетъ покрывать бумагой, чтобы хвосты проходили парами; въ 3-хъ, слѣдуетъ варить ихъ не менѣе 3—4-хъ часовъ.

Наваръ отъ хвостовъ слѣдуетъ соединять съ бульономъ раньше оттяжки, иначе онъ можетъ замутить бульонъ.

Красный бульонъ. Для темнаго, прозрачнаго супа оппо варится красный бульонъ; для полученія требуемой клейкости его нужно варить $4^1/_2$—5 часовъ. Воды можно влить нѣсколько больше обыкновенной пропорціи (тарелки на 2), такъ какъ для варки хвосты заливаются бульономъ и онъ при этомъ отъ долгой варки много укипаетъ (способъ приготовленія краснаго бульона см. общую статью о приготовленіи бульона).

Оттяжка. Супъ оппо приготовляется всегда съ оттяжкой, потому что долженъ быть прозрачнымъ: къ ней прибавляется пюре томатовъ чтобы придать супу красноватый цвѣтъ и лучшій вкусъ, и кости курицы, если мякоть послѣдней идетъ на кнель.

Картофельная мука. Кромѣ прозрачности, супъ оппо долженъ имѣть и нѣкоторую густоту; такъ какъ отъ обыкновенной заправки пассеровкой онъ утратилъ бы свою прозрачность, то густота придается разведенной картофельной мукой или тапіокой, которое на вкусъ нѣжнѣе картофельной муки и поэтому не сообщаетъ супу мучного привкуса, тапіоко слѣдуетъ развести мадерой, влить въ консоме, когда онъ кипитъ ключемъ, и все время помѣшивать деревянной лопаточкой для того, чтобы тапіоко или картофельная мука вполнѣ соединилась съ супомъ, иначе

она осядетъ на дно кастрюли или собьется въ комки и супъ придется процѣживать.

Коренья. Сельдерей, морковь и рѣпа, которые идутъ на гарниръ къ супу ошпо, слѣдуетъ вынуть на круглую выемку или просто отточить ножомъ. Обланжириваніе и глясированіе кореньевъ (см. обѣдъ № 1 русской кухни—ростбифъ).

Кнель изъ курицы. Изъ мякоти курицы приготовляется кнель на гарниръ (см. обѣдъ № 1 французской кухни), а кости курицы идутъ въ оттяжку для приданія супу болѣе нѣжнаго вкуса.

Крокеты изъ яицъ.

Правила приготовленія. Сварить яица «въ крутую», потомъ дать остыть въ холодной водѣ, очистить и нашинковать потоньше. Затѣмъ приготовить гу́стой бешемель, прибавить соли, немного тертаго пармезану и заправить имъ яйца. Смазать какую-нибудь тарелку масломъ, размазать по ней не очень толстымъ пластомъ заправленныя бешемелемъ яйца, вынести на холодъ и застудить. Когда застынетъ, нарѣзать массу длинными полосками (длиною около пальца) и каждую изъ нихъ запанировать сначала въ мукѣ, потомъ въ желткахъ, разбавленныхъ прованскимъ масломъ и, наконецъ, въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, придавъ каждому крокету форму продолговатаго пирожка, шарика или груши. Запанированные крокеты зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ до румянаго колера, вынуть изъ фритюра шумовкой на сито, покрытое бумагой, и отсушить немного. Подаются крокеты горячими на салфеткѣ, положенной на тарелку или на блюдо.

Объясненія и примѣчанія.

Варка яицъ. Яйца «въ крутую» всегда лучше ставить вариться въ холодной водѣ, потому что они не лопаются, какъ отъ горячей воды; они варятся не менѣе 12 минутъ.

Остуживаніе въ холодной водѣ. Послѣ варки яйца остуживаются въ холодной водѣ для того, чтобы лучше очищались отъ скорлупы.

Бешемель. Яйца, приготовляемыя для крокетовъ, необходимо заправлять бешемелемъ, потому что, будучи сами по себѣ сухими, не клейкими, они совершенно не имѣютъ связи.

Остуживаніе. Крокеты удобнѣе раздѣлывать изъ холодной массы, чѣмъ изъ горячей, а потому ее нужно хорошенько остудить, разложивъ ровнымъ пластомъ по тарелкѣ.

Кремъ-Аспази.

Правила приготовленія. Снятые съ костей и кожи филеи судака мелко изрубить или пропустивъ черезъ мясорубку; потомъ положить въ ступку и прибавивъ холодныхъ ординарныхъ сливокъ, тщательно истолочь. Затѣмъ протеревъ эту массу черезъ сито, сложить въ кастрюлю, прибавить соли и кайенскаго перцу, поставить на ледъ и взбивать лопаточкой, прибавляя при этомъ понемногу густыхъ сливокъ, половину всей пропорціи. Когда масса поднимется, сдѣлается пышной, взбить остальныя густыя сливки, какъ для крема, прибавить и ихъ туда же и размѣшать все это осторожно, мѣшая сверху внизъ. Смазавъ форму «рамку» или каменную форму для пуддинговъ съ отверстіемъ въ серединѣ, несоленымъ масломъ, выложить въ нее часть крема, чтобы форма была наполнена имъ до трехъ четвертей вышины, остальной кремъ переложить въ порціонныя формочки. Наливъ въ сковороду или мѣдный сотейникъ кипятку, поставить въ него формы съ кремомъ, подложивъ подъ дно ихъ листъ сахарной бумаги, а наверхъ, подъ крышку, листъ восковой бумаги и такимъ образомъ сварить, на пару, какъ яичницу руаяль. Когда кремъ будетъ готовъ, т.-е. поднимется и затвердѣетъ сверху и отстанетъ отъ краевъ формы, то выложить его на круглое блюдо; въ средину, т.-е. въ отверстіе формы, положить зеленый горошекъ, заправленный масломъ, а кругомъ поставить порціонныя формочки (стаканчики). Между порціонными формочками крема положить шейки вареныхъ раковъ и крутоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ видѣ гребешковъ, звѣздочекъ, треугольниковъ и т. д. и поджаренные на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта. Передъ подачей на столъ облить кремъ густымъ раковымъ соусомъ, часть котораго подать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Кремъ Аспази можно готовить не только изъ судака, но и всякой другой некостлявой рыбы, какъ-то: лосо-

сины, форели, сига и т. п. Лучше брать клейкую рыбу, чтобы кремъ имѣлъ въ себѣ связь (судака, щуку).

Сливки ординарныя. Ординарныя сливки прибавляются къ измельченному мясу рыбы для того, чтобы его легче было толочь, и протирать. Не слѣдуетъ, однако прибавлять при толченіи много ординарныхъ сливокъ, потому что они разжидятъ слишкомъ массу, отчего потомъ готовый кремъ можетъ развалиться.

Панада. Многіе кладутъ въ кремъ Аспази панаду (жирное тѣсто) или масло кускомъ, бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ и взбитые бѣлки. Этого не слѣдуетъ дѣлать, такъ какъ тогда кремъ не будетъ пышнымъ и нѣжнымъ.

Форма. Кремъ долженъ вариться въ толстой формѣ (каменной или металлической), потому что необходимо равномѣрное провариваніе. Въ тонкой же формѣ края сварятся, а средина будетъ еще сырой. Поэтому, для равномѣрнаго и одновременнаго проваривания крема форма должна имѣть въ срединѣ отверстіе, которое во время проваривания заполняется горячей водой. Форма наполняется кремомъ только до $^3/_4$ вышины ея въ виду того, что во время варки онъ очень поднимается и наполняетъ всю форму.

Варка. Кремъ не долженъ кипѣть, иначе онъ станетъ жидкимъ и потеряетъ форму. Равнымъ образомъ и кипятокъ, въ который опускаютъ форму съ кремомъ, не долженъ сильно кипѣть, чтобы брызги его не попали въ кремъ, отъ которыхъ онъ станетъ жидкимъ и отскочитъ водой.

Бумага. Для того, чтобы дно формы не слишкомъ нагрѣвалось, отчего кремъ тоже можетъ испортиться, подъ форму подкладывается листъ сахарной бумаги. Восковая бумага кладется подъ крышку, чтобы предохранить кремъ отъ образовавшихся изъ пара капель воды, которыя могутъ на него стекать съ крышки.

Готовность. Готовность крема узнается по тому, что онъ нѣсколько закрѣпнетъ сверху и края его отстаютъ отъ формы. Если кремъ долго не проваривается въ серединѣ, а края уже готовы, то его можно поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, не закрывая крышкой, но непремѣнно «на пару», чтобы не закипѣлъ.

Крутоны. Крутоны, подаваемые къ крему Аспази, нарѣза-

ются различными фигурками для приданія блюду болѣе изящнаго вида. Они должны быть легкаго золотистаго цвѣта, а не темными. Булку для крутоновъ лучше брать черствую, потому что мягкую булку неудобно рѣзать. Корку нужно всю срѣзать прочь. Форму крутонамъ можно придать отъ руки или вынуть на рубчатую выемку.

Примѣчаніе о густыхъ сливкахъ. Въ виду того, что кремъ Аспази на вкусъ долженъ быть нѣжнѣе кнели, то половина всего количества густыхъ сливокъ кладется въ взбитомъ видѣ. Всѣ объясненія и примѣчанія, относящіяся къ приготовленію кнели, необходимо примѣнять и для крема Аспази. Если для крема Аспази взята мороженая рыба, то густыхъ сливокъ надо класть меньше, такъ какъ мороженое мясо водянистѣе парного.

Примѣчаніе о суфле изъ рыбы. Если хотятъ сдѣлать не кремъ, а суфле изъ рыбы, то вмѣсто взбитыхъ сливокъ въ кнелевую массу прибавляютъ взбитые бѣлки. Во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ съ кремомъ (на 5 персонъ 5 бѣлковъ). Точно такъ же можно дѣлать кремъ Аспази и суфле изъ курицы, дичи, телятины и др. мяса.

Раковый соусъ.

Правила приготовленія. Горячую, бѣлую пассеровку развести кипящимъ рыбнымъ бульономъ, прибавить ординарныя сливки и всѣ истолченныя скорлупки, оставшіяся послѣ приготовленія раковаго масла. Высадивъ соусъ до густоты сметаны, процѣдить его черезъ кисею или рѣдкую салфетку. Въ отдѣльную кастрюлю отбить сырые желтки, прибавить къ нимъ готовое раковое масло (способъ приготовленія раковаго масла см. общую статью о соусахъ—различныя масла) и этимъ льезономъ заправить процѣженный соусъ, точно такимъ же образомъ, какъ и обыкновеннымъ льезономъ изъ желтковъ и сливочнаго масла, т. е. влить соусъ въ льезонъ. Передъ подачей прибавить въ соусъ по вкусу лимоннаго соку, кайенскаго перцу и опустить въ него очищенныя шейки отъ вареныхъ раковъ. Этотъ соусъ подается къ рыбнымъ блюдамъ.

Объясненія и примѣчанія.

Раковыя скорлупки. Скорлупки, оставшіяся послѣ приготовленія раковаго масла, кладутся въ соусъ во время высаживанія для приданія ему болѣе сильнаго раковаго вкуса.

Бульонъ. Для раковаго соуса нужно брать легкій бульонъ, потому что крѣпкій перебьетъ вкусъ раковъ.

Раковое масло. Раковое масло соединяется съ желтками для того, чтобы не отдѣлялось отъ соуса и не всплывало наверхъ.

Котлеты зингара.

Правила приготовленія. Зачистивъ и приготовивъ телячьи котлеты, отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ столовое или сливочное масло, положить на него котлеты, предварительно посоливъ и посыпавъ ихъ перцемъ съ обѣихъ сторонъ, и жарить на легкомъ огнѣ почти до полной готовности. Затѣмъ переложить ихъ въ глубокій сотейникъ, каждую котлету накрыть ломтикомъ вареной ветчины, придавъ ему форму, одинаковую съ котлетой, закрыть крышкой и отставить на край плиты. На плафонѣ или на толстой сковородѣ, на которой жарились котлеты, поджарить обрѣзки ветчины, предварительно ихъ порубивъ мелко, прибавить къ нимъ пюре томатовъ-консервовъ и снова прожарить; прибавить фюме, бульону, мадеры и дать образовавшемуся соусу высадиться до густоты сметаны. (Если фюме недостаточно крѣпко, прибавить въ соусъ немного холодной пассеровки). Процѣдивъ соусъ черезъ сито, прибавить къ нему по вкусу кайенскаго перцу, лимоннаго соку, залить этимъ соусомъ котлеты и оставить ихъ на краю плиты, на пару, минутъ на 20, чтобы пропитались соусомъ. Приготовивъ точеный или вынутый на круглую выемку картофель, поджарить во фритюрѣ; приготовить также крутоны изъ бѣлаго хлѣба, такой же формы и величины, какъ и котлеты, и поджарить ихъ на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта. Когда все будетъ готово, то уложить на блюдо въ такомъ порядкѣ: сначала кладутъ крутонъ, на него телячью котлету, а потомъ ломтикъ ветчины и снова крутонъ, котлета, ветчина и т. д. На гарниръ къ котлетамъ кладется жареный

картофель. Поливъ котлеты немного соусомъ, подавать остальной соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Котлеты зингара готовятся и нѣсколько инымъ способомъ, а именно: половина всѣхъ котлетъ панируется въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, затѣмъ въ распущенномъ маслѣ и вторично въ тертомъ хлѣбѣ и жарится на рошпорѣ за 10 минутъ до подачи. Другая же половина котлетъ панируется въ яйцахъ и рубленыхъ трюфеляхъ и тоже за 10 минутъ до подачи жарится на отколерованномъ маслѣ на мѣдномъ плафонѣ на плитѣ. Когда тѣ и другія котлеты готовы, то укладываются на блюдо въ перемежку, т.-е. чтобы котлета, запанированная въ бѣломъ хлѣбѣ, приходилась между котлетами, запанированными въ трюфеляхъ. Гарнируется блюдо эскалопами изъ сладкаго мяса съ трюфелями и шампиньонами.

Объясненія и примѣчанія.

Отбиваніе. Зачистка и отбиваніе котлетъ производится такъ же, какъ и антрекота (см. обѣдъ № 12 русскій столъ).

Время. Для приготовленія котлетъ зингара совершенно достаточно 30—40 минутъ времени, поэтому не слѣдуетъ жарить ихъ задолго до подачи къ столу, иначе онѣ сохнутъ и теряютъ свой вкусъ.

Ветчина. Ломтики ветчины не надо поджаривать, отъ этого они высыхаютъ, обрѣзки же ветчины нужно хорошенько прожарить для усиленія пикантности соуса.

Укладываніе на блюдо. При укладываніи котлетъ на блюдо нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы кости котлетъ приходились не къ краю, а къ срединѣ блюда. Отъ этого блюдо выглядитъ красивѣе и удобнѣе брать котлету на тарелку. Кости котлетъ не мѣшаетъ обернуть въ бумажныя папильотки, которыя украшаютъ блюдо.

Тимбаль дюшессъ глассе.

Правила приготовленія. Залить сахаръ водой и сварить легкій сиропъ (дать вскипѣть одинъ разъ), когда сиропъ будетъ

готовъ, то составить его на столъ, опустить въ него ломтики свѣжихъ ананасовъ или ананасный сокъ по вкусу, выжатый изъ ананаса, и дать остыть. Затѣмъ процѣдить черезъ сито въ мороженицу и заморозить до полной готовности. Когда мороженое будетъ достаточно крѣпко, то вынуть лопатку изъ формы, если таковая имѣется, и разравнять морожёное по стѣнкамъ формы, положить въ средину сливочное парфе въ перекладку съ вареными грушами и миндальными макаронами, нарѣзанными кусочками. Положивъ въ средину парфе, сверху опять покрыть мороженымъ; форму закрыть плотно крышкой и засыпать льдомъ съ солью, какъ парфе (см. обѣдъ № 1 французской кухни). Черезъ два часа по прошествіи этого времени вынуть мороженое изъ формы и убрать его сверху ломтиками свѣжихъ ананасовъ или ананасными цукатами.

Объясненія и примѣчанія.

Апельсинное мороженое. Если ананасы очень дороги, то можно приготовлять точно такимъ же способомъ апельсинное мороженое, которое всегда имѣетъ красивый оранжевый цвѣтъ. Зимою можно брать консервы (компотъ) ананаса и изъ сока ихъ приготовить мороженое, а самый ананасъ нарѣзать кубиками и смѣшать съ парфе.

Парфе. Для сливочнаго парфе нужно взбить густыя сливки и прибавить въ нихъ сахаръ, истолченный съ ванилью, и послѣ этого парфе положить въ средину формы, внутри мороженаго.

Груши. Конечно, лучше всего брать дюшессъ, но для экономіи можно брать и обыкновенный сортъ. Прежде всего груши нужно очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, разрѣзать дольками, какъ апельсины, и отварить ихъ въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ для компота (на 1 стаканъ воды 1 стол. ложка сахару).

Миндальныя макароны. Миндальныя макароны можно купить въ кондитерской или же приготовить дома (см. отдѣлъ печеній по оглавленію).

Тимбаль изъ другихъ фруктовъ. Точно такъ же можно приготовить абрикосовый, земляничный тимбаль и друг.

Обѣдъ № 5.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ зеленаго горошка. Пирожки.
2) Цыплята маренго.
3) Спаржа, соусъ голландскій.
4) Заварной муссъ.

Для супа.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.
Зеленаго горошку—$1^1/_4$ ф. свѣжаго, а консервовъ—1 банку.
Салата-латукъ—1 кочанъ.
Масла—$^1/_4$ ф. сливочнаго.
Муки—1 стол. ложку.
Сливокъ—$^1/_2$ бут. } для льезона.
Желтковъ—2 шт. } для льезона.
Зеленаго луку—3 стебелька.

Цыплята Маренго.

Цыплятъ—3 шт.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Луку—1 шт.
Прованскаго масла — для жаренія $^1/_4$ ф.
Муки для панировки.
Желтковъ — 5 шт. для крутоновъ.
Пюре томатовъ—$^1/_4$ ф.
Фюме—$^1/_2$ стакана.
Бульону—2 стак.
Раковъ—15 шт.
Трюфелей—5 шт.
Соли } по вкусу.
Перцу } по вкусу.
Бѣлаго хлѣба 2 шт. по 3 коп.

Спаржа. Соусъ голландскій.

Спаржи соусной—$2^1/_2$ ф.
Соли—по вкусу.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Желтковъ—4—5 шт.
Воды—$^1/_2$ стакана.
Перцу горошками—1 ч. ложку.
Уксусу столоваго—$^1/_2$ стакана.
Лимоннаго соку } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.
Соли } по вкусу.

Заварной муссъ.

Малиноваго пюре—$^1/_2$ ф.
(Консервовъ или пюре изъ свѣжихъ ягодъ, приготовленнаго съ сахаромъ).
Яицъ—5 шт.
Сливокъ густыхъ—$^1/_4$ бут.
(Желатину 8 лист., если муссъ застуженный).

Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.

Правила приготовленія. Приготовить бѣлый бульонъ, какъ и для всѣхъ суповъ-пюре. Мелкій зеленый горошекъ промыть въ холодной водѣ и сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ пучечкомъ салата-латукъ и зеленаго лука, связанныхъ вмѣстѣ (зеленый лукъ можно замѣнить бѣлымъ); положить немного сливочнаго масла, кусокъ сахару, налить немного воды и, не покрывая крышкой, чтобы горошекъ не потерялъ своего цвѣта, поставить на сильный огонь. Во время варки горошекъ слѣдуетъ мѣшать лопаточкой. Когда онъ станетъ мягкимъ, прибавить холодной пассеровки изъ французской муки и снова проварить его. Количество добавленной муки должно быть меньше, нежели для пассеровки на супа-пюре изъ овощей, такъ какъ горошекъ самъ по себѣ мучнистъ. Затѣмъ, вынувъ латукъ и лукъ, отжать ихъ сокъ въ горошекъ и быстро, пока онъ горячій, протереть черезъ сито.

Въ остальномъ приготовленіе супа-пюре изъ горошка ничѣмъ не отличается отъ приготовленія супа-пюре изъ картофеля или спаржи, т.-е. приготовленное пюре разводятъ бульономъ, даютъ нѣсколько разъ вскипѣть и заправляютъ льезономъ. Передъ подачей къ столу опускаютъ въ супъ на гарниръ отдѣльно приготовленный зеленый горошекъ. Для гарнира зеленый горошекъ нужно отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито и обдать холодной водой, чтобы горошекъ сохранилъ свой зеленый цвѣтъ.

Пулярды или цыплята Маренго.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и заправивъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ, если цыплята мелкіе или на четыре части, если крупные, посыпать каждый кусокъ солью, перцемъ и, отколеровавъ на горячемъ мѣдномъ сотейникѣ прованское масло, запассеровать на немъ шинкованный лукъ и немного чесноку. Когда послѣдній начнетъ желтѣть, то снять его прочь, чтобы не сгорѣлъ, положить куски цыплятъ и обжарить ихъ до золотистаго колера, не дожаривая до полной готовности.

Затѣмъ, переложивъ обжаренные куски вмѣстѣ съ лукомъ въ глубокій сотейникъ, переложить ихъ припущенными въ своемъ соку шампиньонами и залить соусомъ томатъ, приготовленнымъ въ той посудѣ, гдѣ жарились цыплята. Закрывъ сотейникъ крышкой, поставить на край плиты, поливая почаще сокомъ. Минутъ черезъ 20 переложить все на глубокое блюдо, обложить кругомъ крутонами съ желтками или жареными яйцами; положить также цѣльные или нарѣзанные трюфели и вареные раки, или раковыя шейки. Прибавляютъ также пѣтушиные гребешки, сваренные въ брезѣ и нарѣзанные бланкетами. Вмѣсто цыплятъ можно брать французскую пулярду, которая разрубается на 12 частей.

Желтки въ крутонахъ.

Срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, нарѣзать его ломтиками и вынуть на круглую выемку, какъ для филе миньонъ, но только меньшей величины и въ формѣ стаканчиковъ; въ каждомъ крутонѣ вырѣзать въ срединѣ углубленіе и выпустить туда сырой желтокъ, посолить его, посыпать перцемъ и поставить въ духовой шкафъ; когда крутонъ заколеруется, а желтокъ затвердѣетъ, то готово. Крутоны также можно обжарить раньше, а потомъ уже положить въ нихъ желтки и поставить еще разъ въ печку.

Объясненія и примѣчанія.

Названіе блюда. Цыплята Маренго впервые были приготовлены поваромъ Наполеона въ бытность императора подъ Маренго. О происхожденіи этого блюда разсказывается слѣдующій анекдотъ: возвратясь домой, императоръ потребовалъ себѣ немедленно завтракъ, и такъ какъ у повара не было подъ рукой никакой провизіи, кромѣ наканунѣ зажареннаго цыпленка, то чтобы устранить прѣлый вкусъ, который всегда замѣчается въ подогрѣтомъ мясѣ, поваръ поджарилъ цыпленка па прованскомъ маслѣ, а для приданія ему нѣкоторой пикантности онъ затушилъ его вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ и грибами въ остромъ соусѣ.

Вчерашніе цыплята. Изъ этого очевидно, что оставшіеся жареные или вареные цыплята можно приготовить а-ля Маренго.

Въ этомъ случаѣ ихъ, конечно, не нужно раньше заготовлять, а прямо обжарить на прованскомъ маслѣ и затушить вмѣстѣ съ спассерованными лукомъ, бѣлыми грибами и соусомъ томатъ, при чемъ тушить болѣе короткое время, такъ какъ они уже были изжарены раньше.

Мука. Цыплята можно запанировать въ мукѣ для того, чтобы они при жареніи лучше зарумянились.

Прованское масло употребляется для уничтоженія прѣлаго вкуса въ мясѣ, въ особенности если цыплята вчерашніе, и для приданія болѣе красиваго колера.

Прибавка коровьяго масла. При жареніи цыплятъ къ прованскому маслу можно прибавить сливочное или столовое масло, особенно въ томъ случаѣ, если не любятъ вкуса прованскаго масла.

Лукъ и грибы. Лукъ и грибы предварительно пассеруются, такъ какъ только въ такомъ видѣ они придаютъ хорошій вкусъ.

Шампиньоны можно брать свѣжіе или консервы, а также замѣнять ихъ бѣлыми грибами, которые придаютъ цыплятамъ очень хорошій вкусъ.

Спаржа.

Для антреме берется толстая, такъ называемая соусная спаржа, которая послѣ чистки (спаржа см. общую статью о зелени) связывается въ пучки по 4—6 головокъ вмѣстѣ. Затѣмъ спаржа кладется въ просторную кастрюлю, заливается соленымъ кипяткомъ въ большомъ количествѣ и отваривается до мягкости. Вынувъ на столъ, снимаютъ нитки, обсушиваютъ немного и подаютъ спаржу, завернувъ въ горячую салфетку, а соуса, какъ-то: голландскій, польскій, сабайонъ, сюпремъ и проч., подаются отдѣльно.

Консервы спаржи. Вынувъ спаржу изъ банки, опускаютъ ее въ соленый кипятокъ и только разогрѣваютъ на пару, но не кипятятъ. Если спаржу подаютъ съ сабайономъ, то ее отваривають не въ соленой, а въ сладковатой водѣ (въ кипятокъ кладутъ немного сахару).

Соусъ голландскій.

Правила приготовленія. Расколоть на части русскій перецъ, залить его полустаканомъ обыкновеннаго столоваго уксусу и высадить «на нѣтъ» подъ крышкой. Когда уксусъ высадится, то налить туда же въ кастрюлю холодной воды, положить сырые желтки, сливочное масло, наломавъ его кусочками, поставить соусъ на край плиты и все время размѣшивать въ одну сторону, чтобы сдѣлался совершенно густымъ (густота хорошей сметаны), тогда процѣдить его черезъ салфетку, прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу, лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ различной зелени, какъ-то: къ артишокамъ и спаржѣ, а также къ отварной рыбѣ и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Холодная вода. Холодная вода прибавляется въ соусъ для того, чтобы масло лучше соединилось съ желтками и не отдѣлялось отъ нихъ и чтобы желтки, положенные въ кастрюлю, не заварились сразу отъ прикосновенія къ ея горячему дну.

Проваривание. Въ виду того, что голландскій соусъ приготовляется совершенно безъ муки, его нужно проваривать очень осторожно на медленномъ огнѣ и при томъ на пару, иначе желтки сразу заварятся и свернутся, а масло отскочитъ (отдѣлится) отъ нихъ и соусъ сдѣлается жидкимъ и негладкимъ.

Примѣчаніе о соусѣ безъ уксуса

Для спаржи голландскій соусъ можно приготовлять безъ перца и уксуса, а прямо въ кастрюлю положить желтки, налить холодной воды, прибавить сливочное масло и дальше поступать какъ указано выше. Этотъ соусъ будетъ менѣе пикантный, чѣмъ приготовленный съ уксусомъ и перцемъ. Но для спаржи лучше подавать нѣжный соусъ—это, конечно, дѣло вкуса.

Поправка. Если соусъ голландскій свернется и станетъ жидкимъ, то его можно исправить холодной водой; для этого нужно налить въ другую кастрюлю 1—2 стол. ложки холодной воды

и въ нее вводить понемногу испорченный соусъ, размѣшивая его въ одну сторону лопаточкой; соусъ исправится и опять получитъ надлежащій видъ.

Заварной муссъ.

Правила приготовленія. Проварить въ кастрюлѣ на плитѣ малиновое или земляничное пюре-консервы (сладкое) или пюре изъ свѣжихъ ягодъ, смѣшанное съ сахаромъ. Отдѣливъ въ другую просторную кастрюлю желтки, прогрѣть ихъ на краю плиты и, взбивая вѣничкомъ, какъ сабайонъ, вливать въ нихъ понемногу горячее пюре. Когда желтки поднимутся и обратятся въ пѣну и все пюре будетъ уже соединено съ ними, то заварить этой массой взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, вливая взбитую массу въ бѣлки и продолжая въ это время взбиватъ вѣничкомъ. Затѣмъ остудить всю массу и прибавить къ ней густыя взбитыя сливки, размѣшать все осторожно сверху внизъ, выложить въ парфейный колпакъ или тумбу для мороженаго и заморозить какъ парфе во льду съ солью.

Примѣчанія. Вмѣсто пюре можно брать ягодный или фруктовый сиропъ, или сокъ изъ ягодъ, изъ которыхъ нельзя приготовить пюре, какъ-то: красную и черную смородину, вишни и проч. Въ этомъ случаѣ обыкновенно очищенныя сырыя ягоды раздавливаются ложкой или толкутъ въ каменной ступкѣ, потомъ процѣживаютъ сокъ, прибавляютъ въ него сахаръ, считая на каждый стаканъ соку полъ-стакана сахару, и кипятить его, чтобы получился клейкій сиропъ который потомъ взбиваютъ съ желтками, и дальше поступаютъ во всемъ какъ указано выше. Этотъ муссъ можно сдѣлать и не замороженнымъ, а застуженнымъ: тогда послѣ прибавки густыхъ сливокъ нужно прибавить желатинъ, какъ для крема (на эту порцію 8—10 листовъ), и застудить, какъ кремъ.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ спаржи. Пирожки буше.
2) Сижки или судачки а-ля кольберъ.
3) Котлеты марешаль, пюре каштановое.
4) Желе московитъ.

Супъ-пюре изъ спаржи.

Телячьей голяшки—1½ ф.
Курицу—1 шт.
Спаржи—1½ ф. суповой.
Сливочнаго масла—⅜ ф.
Французской муки или готовый шлемъ 3 ст. ложки. } —¼ ф. для пас.
Желтковъ—2 шт. } для льезона.
Сливокъ—½ бут. } для льезона.
Воды—8 тарелокъ.

Буше.

Муки французской—½ ф.
Масла—½ ф.
Воды—½ стакана.

Дла фарша:

Телятины мякоти—¾ ф.
Ветчины—¼ ф.
Шампиньоновъ—⅛ ф.
Трюфелей—2 шт.
Соусу—½ стак. (сюпремъ).

Сижки кольберъ.

Сижковъ или судачковъ порціонныхъ—5 шт.
Яицъ } панировки.
Сухарей } панировки.
Соли } для посыпки.
Перцу } для посыпки.
Муки } для посыпки.
Лимонъ—1 шт.
Фритюра для жаренія.

Масло а-ля метръ д'отель.

Масла сливочнаго—½ ф.
Лимонъ—1 шт.
Зелени петрушки—1 столовую ложку.

Котлеты марешаль.

Рябчиковъ—5 шт.
Фаршу кнелеваго—10 стол. лож.
Сливочнаго масла для жаренія—¼ ф.
Трюфелей—⅛ ф.
Яицъ } для панировки.
Сухарей } для панировки.
Соли, перцу—по вкусу.
Ординарныхъ сливокъ—¼ стакана, густыхъ—½ стакана.

Пюре изъ каштановъ.

Каштановъ—1½ ф.
Масла—¼ ф.
Сливокъ—½ бут.

Лимоннаго соку } по вкусу.
Кайенскаго перцу }

Соусъ демиглясъ.

Бульону изъ дичи—$^3/_4$ стак.
Фюме—$^1/_4$ стакана.
Мадеры—$^1/_2$ стакана.
Муки картофельной—1 ч. ложк.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ стакана.
Трюфелей—$^1/_8$ ф.

Желе московитъ.

Сахару рафинаду—$^3/_4$ ф.
Воды—1 бут.
Апельсиновъ—4—5 шт.
Лимоновъ—2 шт.
Желатину—7 листовъ.
Кошенили для цвѣта.

Супъ-пюре изъ спаржи.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ телячьей голяшки и съ костями курицы, изъ мякоти которой приготовить кнель. Отрѣзавъ головки спаржи, которыя пойдутъ на гарниръ, очистить остальную, нарѣзать небольшими кусочками и затушить въ собственномъ соку до мягкости, прибавить горячую пассеровку или шлемъ, влить немного бульону, поварить съ $^1/_4$ ч., потомъ протереть черезъ сито; волокна спаржи, оставшіеся на ситѣ, опустить въ бульонъ, и поварить немного. Затѣмъ процѣдить готовый бульонъ черезъ сито или салфетку, соединить его съ приготовленнымъ пюре изъ спаржи и прокипятить нѣсколько разъ, послѣ того поставить на паръ и заправить льезономъ. Головки спаржи для гарнира отвариваются отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и опускаются въ супъ передъ подачей.

Послѣ заправки супа льезономъ въ него опускаются гарниръ и кнель изъ курицы (см. обѣдъ № 1 настоящаго отд.).

Объясненія и примѣчанія.

Мясной или куриный бульонъ. Супъ-пюре изъ спаржи можно приготовлять на говяжьемъ или на куриномъ бульонѣ, съ нѣкоторымъ добавленіемъ для клейкости телячьей голяшки (на пять персонъ курицу, считая тутъ же и кнель, и $1^1/_2$ ф. телячьей голяшки). Куриный бульонъ придаетъ супу-пюре изъ спаржи весьма нѣжный вкусъ.

Спаржа. Спаржа для супа-пюре берется дешевая, такъ называемая «суповая», потому что не подается цѣликомъ, а кладется только для вкуса; для пюре нужно брать молодую спаржу и ту часть, которая прозрачна и легко ломается, такъ какъ старая мало содержитъ въ себѣ сока, волокна ее грубы и не имѣютъ вкуса.

Густыя сливки. Пюре изъ спаржи можно заправлять густыми сливками; супъ получаетъ болѣе мягкій и нѣжный вкусъ.

Кипяченіе. До соединенія съ льезономъ супъ пюре изъ спаржи можно кипятить, потому что волокна снаружи не протираются, а проходитъ черезъ сито только сокъ изъ нихъ. Отъ кипяченія супъ становится гуще.

Пти-буше и волованчики.

Пирожками буше называются очень маленькіе, величиною немного больше пятачка, высокіе (3 пальца вышины) слоеные пирожки, наполненные въ срединѣ сальпикномъ. Для полученія этой формы приготовленное слоеное тѣсто раскатывается толщиною въ палецъ, потомъ вырѣзается на маленькую, круглую, рубчатую выемку въ видѣ кружковъ, сверху на каждомъ пирожкѣ намѣчается крышка ножомъ. Смазавъ пирожки сверху яйцомъ, поставить въ горячій духовой шкафъ (безъ фарша). Черезъ 10—15 минутъ, когда пирожки испекутся, изъ нихъ вычищается средина, какъ у волована; передъ подачей пирожокъ наполняется фаршемъ и накрывается сверху крышечкой.

Волованчики отличаются отъ пирожковъ буше тѣмъ, что для нихъ берутся болѣе широкія и гладкія выемки и фаршируются волованчики различными фаршами. Самый способъ приготовленія маленькихъ волованчиковъ ничѣмъ не отличается отъ приготовленія большого волована. (См. отдѣлъ антреме, по оглавленію).

Объясненія и примѣчанія.

Смазываніе яйцомъ. Какъ волованчики, такъ и буше смазываются яйцомъ только сверху, а бока не смазываются, какъ и у большого волована, иначе пирожки не поднимутся.

Наполненіе фаршемъ. Какъ буше, такъ и волованчики должно

наполнять фаршемъ передъ самой подачей, иначе размокнутъ и потеряютъ форму и вкусъ.

Фаршъ сальпиконъ.

Правила приготовленія. Изжарить телятину и остудить немного, вмѣсто телятины можно взять рябчика или курицу и когда изжарится, то снять кожицу, отдѣлить всю мякоть отъ костей и нарѣзать ее сальпикономъ, т.-е. очень мелкими кубиками; такими же кубиками нарѣзать вареную ветчину или вареный языкъ, котораго нужно взять одну четверть всего количества рябчика, и, кромѣ того, также нарѣзать шампиньоны или трюфели. Шампиньоны предварительно нужно припустить на маслѣ; смѣшать все вмѣстѣ и передъ наполненіемъ пирожковъ заправить густымъ соусомъ сюпремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Нарѣзка фарша. Какъ рябчики, такъ и ветчина должны быть нарѣзаны очень мелкими кубиками, иначе фаршъ не будетъ имѣть изысканнаго вкуса.

Количество ветчины. Ветчины или языка нужно положить очень немного въ сравненіи съ рябчикомъ, вкусъ котораго долженъ преобладать въ фаршѣ; ветчина же или языкъ прибавляются только для приданія фаршу нѣсколько соленаго вкуса.

Заправка соусомъ. Сальпиконъ заправляется сюпремомъ, чтобы фаршъ былъ сочнымъ.

Но не слѣдуетъ класть очень много соуса, потому что тогда сальпиконъ сдѣлается жидкимъ и пирожки отъ этого могутъ размокнуть.

Назначеніе сальпикона. Фаршъ сальпиконъ обыкновенно употребляется для пирожковъ къ супу (пти-буше), а также для фаршировки филеевъ живности.

Примѣчаніе. Сальпиконъ можетъ приготовляться не только изъ дичи, но также изъ телятины, курицы, индѣйки, пѣтушиныхъ гребешковъ, сладкаго мяса, а также рыбы, печенокъ налима, раковыхъ шеекъ и проч.; всѣ перечисленные продукты берутся въ вареномъ, жареномъ или припущен-

номъ видѣ, нарѣзаются сальпикономъ, т.-е. мелкими кубиками, заправляются соусомъ сюпремъ или какимъ-либо другимъ.

Сижки или судачки кольберъ.

Правила приготовленія. Порціонные сижки или судачки очистить отъ чешуи, выпотрошить черезъ спинку, оставивъ голову и хвостъ при туловищѣ (см. общую статью о рыбѣ—способы чистки), тщательно промыть, завернуть въ полотенце и отсушить. Посыпавъ внутри и снаружи солью, перцемъ и мукой, запанировать сначала въ яйцѣ, а потомъ въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ. За $^1/_4$ часа до подачи къ столу опустить судаки, брюшкомъ внизъ, въ отколерованный фритюръ и зажарить, зарумянивъ со всѣхъ сторонъ. Изжаренную рыбу вынуть шумовкой на рѣшето, покрытое бумагой, дать стечь жиру и уложить на блюдо, тоже брюшкомъ внизъ: въ образовавшееся на спинкѣ рыбы углубленіе положить заранѣе приготовленное масло а-ля метръ д'отель и положить нарѣзанный продолговатыми ломтиками лимонъ. Масло можно подавать и отдѣльно.

Объясненія и примѣчанія.

Точно такимъ же способомъ можно жарить нарѣзанные на порціонные куски: лососину (лососина грильи), сига, окуня и др. рыбы.

Но блюдо а-ля кольберъ приготовляютъ всегда изъ порціонныхъ сижковъ или судачковъ. Лучшими судаками считаются гдовскіе, они очень мясисты и отличаются тѣмъ, что поперечныя полосы на спинкѣ очень темнаго цвѣта.

Отсушиваніе. Передъ жареніемъ судачки необходимо хорошо обсушить, завернувъ въ полотенце, иначе они будутъ плохо колероваться, потеряютъ форму и получатъ сальный привкусъ.

Опусканіе во фритюръ. Судачки опускаются во фритюръ брюшкомъ внизъ, когда же зарумянятся, поворачиваются на спинку; это дѣлается для того, чтобы на брюшкѣ образовалось углубленіе, въ которое потомъ кладется масло. Жарить нужно только передъ подачей на столъ, иначе судачки теряютъ свой вкусъ.

Масло а-ля метръ д'отель. Способъ приготовленія масла метръ д'отель см. общую статью о соусахъ—различныя масла.

Котлеты марешаль изъ дичи.

Правила приготовленія. Взявъ филейныхъ рябчиковъ, отдѣлить у нихъ филеи отъ костей съ плечевою косточкой, затѣмъ снять маленькіе филейчики, такъ называемые филе-миньонъ, которые всегда лежатъ на внутренней поверхности большого филе. Послѣ того срѣзать съ поверхности большихъ филеевъ тонкую пленку, отбить ихъ немного металлической тяпкой, чтобы получили болѣе плоскую форму, сдѣлать въ каждомъ изъ нихъ продольный надрѣзъ на нижней поверхности такъ, чтобы изъ филейчиковъ образовалось нѣчто въ родѣ мѣшечка. Приготовивъ, такимъ образомъ, всѣ большіе филе, наполнить ихъ кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями, который кладется въ образовавшееся отъ разрѣза углубленіе (мѣшечекъ). Послѣ этого каждый большой филей закрыть въ нафаршированномъ мѣстѣ маленькимъ филейчикомъ, изъ котораго предварительно нужно вынуть жилку и слегка отбить его, чтобы онъ получилъ болѣе плоскую форму. Затѣмъ, соединивъ края, придать филеямъ красивую форму котлеты и запанировать ихъ въ яйцѣ и сахарныхъ сухаряхъ, которые нужно нарѣзать очень мелкими кубиками.

Раздѣлавъ указаннымъ образомъ всѣ котлеты, зажарить ихъ за чертверть часа до обѣда на мѣдномъ плафонѣ или сотейникѣ на отколерованномъ (румяномъ) сливочномъ маслѣ, уложить на блюдо и подать съ каштановымъ пюре и соусомъ демиглясъ. Соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ, а каштановое пюре кладется на блюдо съ боку котлетъ.

Фаршъ для котлетъ приготовляется изъ остатковъ мяса рябчиковъ. Для полученія его нужно все мясо, оставшееся на ножкахъ, крылышкахъ и спинкахъ рябчиковъ, а также обрѣзки отъ филе (которые получаются при обравниваніи ихъ) мелко изрубить, разбавить густыми или ординарными сливками, протереть черезъ сито, прибавить по вкусу соли, перцу и смѣшать съ трюфелями (2—3 штуки трюфелей), которые предварительно нужно нарѣзать мелкими кубиками. Этотъ фаршъ можно приготовить такъ же, какъ кнель; тогда протертое черезъ сито мясо нужно

положить въ кастрюлю и выбивать на льду лопаточкой, прибавляя понемногу густыхъ холодныхъ сливокъ, пока масса сдѣлается пышной и побѣлѣетъ. Нарѣзанные трюфели прибавляются въ готовую кнелевую массу.

Объясненія и примѣчанія. Котлеты марешаль можно также приготовлять, кромѣ рябчиковъ, и изъ другой дичи, а именно: тетерьки, куропатки и проч.

Сахарные сухари. Котлеты марешаль панируются въ сахарныхъ сухаряхъ для приданія имъ красиваго вида, такъ какъ сухари не толкутся, а нарѣзаются мелкими кубиками.

Жареніе. Жарить слѣдуетъ: а) на мѣдномъ сотейникѣ, а не на желѣзной сковородѣ, потому что на тонкой сковородѣ масло легко горитъ и котлеты получаютъ некрасивый, темный цвѣтъ, и б) на краю плиты на медленномъ огнѣ, чтобы онѣ равномѣро прожаривались. Зажаренныя на сильномъ огнѣ, онѣ быстро румянятся сверху, внутри же остаются сырыми.

Пюре изъ каштановъ.

Очистивъ каштаны отъ верхней и отъ нижней кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками и припустить до мягкости съ масломъ, прибавивъ немного сливокъ. Затѣмъ протереть, поставить на плиту и выбить какъ картофельное пюре, разбавляя горячими сливками.

Соусъ демиглясъ.

Приготовляется такъ: всѣ кости отъ рябчиковъ, кромѣ спинокъ, прожарить на маслѣ, залить легкимъ мяснымъ бульономъ или прямо холодной водой и сварить бульонъ, потомъ процѣдить его черезъ сито, прибавить фюме или глясу и дать соусу вскипѣть. Когда закипитъ ключемъ, быстро влить разведенную мадерой или сотерномъ картофельную муку, которую предварительно промыть въ холодной водѣ, размѣшать, прибавить по вкусу кайейнскаго перцу и лимоннаго соку, положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать соусъ ложкой, чтобы масло распустилось, и положить въ него трюфели, консервы или свѣжіе, припущенные и нарѣзанные кружочками.

Постаменты. Котлеты можно подать на кругломъ, деревянномъ постаментѣ, оклеенныиъ бордюромъ изъ лапшевого или заварного тѣста, а каштановое пюре положить въ вазу, также вылѣпленную изъ лапшеваго тѣста.

Для того, чтобы блюдо имѣло болѣе высокій видъ, можно подавать его не на одной, а на двухъ или трехъ подставкахъ, которыя въ діаметрѣ должны быть разной величины, а именно: нижняя самая широкая, вторая уже пальца на два, третья уже второй; такимъ образомъ получается форма усѣченной пирамиды. На самую верхнюю подставку ставится ваза изъ тѣста подъ каштановое пюре, а на нижнихъ двухъ располагаютъ котлеты, въ стоячемъ положеніи, косточками вверхъ. Въ такомъ видѣ котлеты можно подать въ томъ случаѣ. если блюдо приготовлено на большое количество персонъ (на 15—20 персонъ).

Бордюръ для постаментовъ можно дѣлать изъ лапшевого и изъ заварного тѣста.

Лапшевое тѣсто приготовляется на однихъ яйцахъ, безъ прибавленія воды; для того, чтобы тѣсто было желтѣе, можно прибавлять шафрану (разведеннаго).

Замѣсивъ круто тѣсто, раскатываютъ его потоньше и разрѣзаютъ на полосы такой ширины и длины, чтобы можно было оклеить весь постаментъ по окружности. Для приданія бордюру красиваго вида на немъ можно оттиснуть какой-нибудь рисунокъ, для чего имѣются спеціальныя доски, на которыя кладутъ полосы тѣста и прокатываютъ по нимъ скалкой, вслѣдствіе чего на тѣстѣ получается тотъ же рисунокъ, что и на доскѣ. Если такихъ досокъ нѣтъ, то можно сдѣлать ажурный бордюръ мелкими выемками для кореньевъ (рисунокъ нужно составить самому). По верхней сторонѣ бордюра можно вырѣзать фестоны ножомъ отъ руки. Для того, чтобы тѣсто приклеилось къ подставкѣ, ее нужно смазать бѣлкомъ. Средину подставки можно покрыть кружками бѣлой писчей бумаги для того, чтобы не видно было дерева, или же покрыть кружками того же лапшевого тѣста. Вазу изъ лапшевого тѣста можно вылѣпить въ томъ случаѣ, если имѣется мѣдная раздвижная форма; тогда берутъ очень крутое и толсто раскатанное тѣсто (тонкое тѣсто не будетъ держаться) и вылѣпляютъ имъ внутри мѣдную форму, точно такъ, какъ при укладываніи тѣста въ паштетную форму.

Если на стѣнкахъ вазы есть какой-нибудь рисунокъ, то его нужно выдавить, и чѣмъ рисунокъ мельче, тѣмъ труднѣе его выдавливать.

Желе московитъ.

Правила приготовленія. Залить сахаръ рафинадъ (кусками) водой и сварить легкій сиропъ (т.-е. не варить долго), перелить его въ фарфоровую или каменную чашку и сейчасъ же опустить въ него желатинъ, отмоченный заранѣе въ холодной водѣ, мѣшая сиропъ все время деревянной лопаточкой или ложкой, пока желатинъ весь распустится. Послѣ того положить въ сиропъ тонко срѣзанную цедру съ лимона и апельсина и выжать сокъ изъ 3—5 апельсиновъ и 2 лимоновъ, при чемъ слѣдить за тѣмъ, чтобы сокъ этотъ былъ совсѣмъ прозрачный, для чего выжимать слегка и какъ только сокъ перестанетъ идти, такъ сейчасъ оставить этотъ апельсинъ и взять другой. Выжавъ сокъ и попробовавъ на вкусъ—достаточно ли желе имѣетъ кислоты (если мало, то сверхъ указанной пропорціи прибавить еще соку изъ апельсина или лимона), подкрасить его истолченною кошенилью до натуральнаго апельсиннаго цвѣта (если взяты корольки, то подкрашивать не надо). Остывшее желе процѣдить черезъ мокрую салфетку, вылить въ московитную форму (колпакъ), поставить ее въ ледъ съ солью. Когда желе настолько застынетъ, что получитъ консистенцію яйца въ смятку, закрыть форму плотно крышкой, начать вертѣть ее то въ одну, то въ другую стороны, пока желе не замерзнетъ съ краевъ. Готовое желе вынуть на блюдо, опустивъ для этого форму въ кипятокъ на полъ-минуты.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе желе „московитъ“ отъ обыкновеннаго желе. Желе московитъ отличается отъ обыкновеннаго тѣмъ, что должно быть съ краевъ замерзшимъ, какъ фруктовое мороженое, а въ срединѣ застыть, какъ желе, отчего получается два разныхъ цвѣта и два вкуса.

Легкій сиропъ. Сиропъ долженъ быть легкій, чтобы желе лучше замораживалось. Если сваренъ густой, т.-е. клейкій сиропъ, то желе долго не замерзаетъ.

Количество желатину. Желатину кладется меньше, чѣмъ въ обыкновенное желе, потому что московитъ застуживаютъ только въ серединѣ, а края должны замерзнуть. Желе это не фильтруется черезъ бумагу, потому что при соблюденіи извѣстныхъ правилъ оно и безъ оттяжки можетъ быть прозрачно въ достаточной степени, какъ это нужно для замороженнаго желе.

Сортъ желатина. Нужно брать хорошій сортъ желатина. — онъ меньше мутитъ желе, чѣмъ плохой.

Кипяченіе. Не слѣдуетъ также кипятить сиропъ съ желатиномъ, ибо отъ этого желе будетъ мутнымъ.

Апельсинный или лимонный сокъ. Если выжимать со всей силы изъ апельсина или лимона сокъ, то онъ получается мутный; во избѣжаніе этого лучше взять больше апельсиновъ, такъ какъ желе это не оттягивается.

Процѣживаніе. Процѣживать желе удобнѣе въ то время, пока оно горячее, потому что остывшее становится гуще, застываетъ на салфеткѣ и плохо процѣживается.

Застуживаніе. Желе московитъ слѣдуетъ только слегка застудить и сейчасъ же морозить, не давая застыть до полной готовности, потому что тогда оно не замерзнетъ кристаллами, какъ это нужно. Желе московитъ можно морозить и въ жидкомъ видѣ, не дожидаясь, пока оно застынетъ до полуготовности (какъ яйцо въ смятку).

Форма. Для того, чтобы при замораживаніи желе, въ него не попала соль, форму удобнѣе брать съ крышкой. Формы эти въ магазинахъ продаются подъ названіемъ «колпаки для московитовъ».

Обѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Разсольникъ консоме; кексы сырные.
2) Судакъ о гратенъ.
3) Сивэ изъ зайца.
4) Парфе пралине.

Разсольникъ.

Всѣ продукты для бульона консоме и кромѣ того:

Курицу—1 шт.
Огурцовъ—5—6 шт.
Манной крупы—$^1/_8$ ф.
Почекъ телячьихъ—2 шт.
Укропу рублен.—1 ст. ложку.
Огуречнаго разсола—по вкусу.

Для ньёкъ.

Воды—$^1/_4$ стакана.
Масла—$^1/_4$ стакана.
Муки—$^1/_3$ стакана.
Соли—по вкусу.
Яицъ—2—3 шт.

Кексы сырные.

Муки—$^1/_2$ ф.
Сыру—$^3/_8$ ф.
Масла—$^3/_8$ ф.
Желковъ—2 шт.
Мадеры—1 стол. ложку.
Соли, Кайенскаго перцу — по вкусу.

Судакъ о гратенъ.

Судака—$2^1/_2$—3 ф.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Бѣлыхъ марин. гриб.—$^3/_8$ ф.
Масла столоваго—$^1/_8$ ф.
Бѣлаго вина—$^1/_2$ стак.
Оливокъ, Корнишоновъ — по $^1/_8$ ф.
Сыру остраго, Сухарей — для посыпки.
Соли, Перцу — по вкусу.
Крутоновъ—10 шт.
Кнели изъ судака—въ $1^1/_2$ ф. вѣсомъ.
Соусъ томатъ на 2 стакана бульона и $^1/_4$ ф. томату.

Сивэ изъ зайца.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 чел.

Передокъ—1 отъ зайца.
Муки для посыпки—$^1/_8$ ф.
Бульону—$1^1/_2$ стак.
Краснаго вина—$^1/_2$ стак.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Луку шарлотъ—$^3/_8$ ф.
Масла для жаренья—$^1/_4$ ф.
Свиного шпеку—$^1/_4$ ф.
Крови отъ зайца—$^1/_2$ стак.
Томату—$^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Соли, Перцу — по вкусу.

Парфе пралине.

Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бут.
Орѣховъ каленыхъ—1 ф. (не очищенныхъ).
Сахару—$^3/_8$ ф.
Лимоннаго соку—съ $^1/_2$ лимона.
Сливокъ ординарн.—$^1/_2$ стак.
Сахарной пудры—$^1/_8$ ф.

Правила приготовленія. Поставить варпться бульонъ, оставивъ часть мяса на оттяжку. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ заправленную курицу, которую часа черезъ полтора, когда она сварится, вынуть и положить въ холодную соленую воду, а бульонъ поставить на оттяжку; въ послѣднюю заранѣе прибавить спассерованные обрѣзки отъ соленыхъ огурцовъ и огуречнаго разсолу по вкусу. Пока варится бульонъ, приготовить къ нему всѣ гарниры, т.-е. огурцы, манную крупу, почки и ньёки.

Соленые огурцы, очищенные отъ кожицы и сердцевины, нарѣзать косячками какъ для русскихъ разсольниковъ, и отварить ихъ отдѣльно въ крутомъ кипяткѣ.

Манная крупа для разсольника берется лучшая, такъ называемая «московская». Ее всыпаютъ въ крутой кипятокъ и даютъ вскипѣть, размѣшивая лопаточкой. Когда крупа вскипитъ, ее слѣдуетъ откинуть на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

Телячьи почки очищаются отъ пленокъ и обланжириваются въ кипяткѣ, потомъ отвариваются до мягкости въ бульонѣ и нарѣзаются тонкими ломтиками въ поперечномъ направленіи. Заварныя ньёки—(см. обѣдъ № 12 русской кухни).

Когда все будетъ готово, то курицу нарѣзать на порціи (на 5 частей), сложить въ миску, туда же положить всѣ перечисленные гарниры, залить процѣженнымъ консоме и подавать.

Къ разсольнику консоме принято подавать: сырные кексы, дьябли или пирожки пайль.

Объясненія и примѣчанія.

Курица. Вмѣсто порціонныхъ кусковъ курицы и ньёкъ можно класть въ разсольникъ кнель изъ курицы; въ такомъ случаѣ въ оттяжку для консоме кладутся только кости курицы, а мякоть идетъ на кнель.

Разсолъ отъ огурцовъ и сердцевина прибавляются въ оттяжку для приданія консоме болѣе сильнаго огуречнаго вкуса.

Почки. Телячьи почки слѣдуетъ обланжирить, чтобы удалить присущій имъ привкусъ, и, кромѣ того, чтобы придать имъ бѣлый цвѣтъ. Обланжиривать и варить почки слѣдуетъ цѣльными (а не нарѣзанными), иначе будутъ твердыя.

Манная крупа. Манную крупу слѣдуетъ обланжиривать въ крутомъ кипяткѣ, и при томъ взятомъ въ большомъ количествѣ, иначе она не будетъ отдѣляться крупинками, а заварится какъ клайстеръ.

Кексы сырные.

Правила приготовленія. Высыпавъ на столъ пшеничную муку, сдѣлать посрединѣ углубленіе, въ видѣ колодца, въ которое насыпать натертаго на теркѣ англійскаго честеру или какого-либо другого остраго сыру. Въ полученной горкѣ изъ сыра сдѣлать также ямку. Такимъ образомъ, мука и сыръ представляютъ изъ себя какъ бы два колодца, положенныхъ одинъ въ другой. Въ образовавшееся углубленіе изъ сыра положить желтки, влить мадеры, положить по вкусу соли, кайенскаго перцу и осторожно соединить сначала желтки съ мукой, а затѣмъ уже начать соединять одновременно съ мукой и сыромъ. Когда тѣсто будетъ такой густоты, какъ жидкая сметана, то положить въ него кускомъ столовое масло и начать соединять его съ тѣстомъ, сначала ножомъ, а потомъ продѣлать тѣсто руками до гладкости, пока вся мука войдетъ въ него. Вымѣсивъ хорошо тѣсто, дать ему немного остыть на холоду, потомъ раскатать тонкимъ пластомъ и, при помощи желѣзныхъ формочекъ, нарѣзать различныя фигуры, какъ-то: въ видѣ полумѣсяца, круглыя, ажурныя внутри, продолговатыя и пр. Вырѣзавъ всѣ фигурки, сложить ихъ на листъ, посыпанный мукой, и поставить въ духовой шкафъ въ хорошій жаръ, какъ и сдобное тѣсто, на 10—15 минутъ. Когда кексы будутъ готовы, то немножко зарумянятся и свободно сойдутъ съ листа. Готовые кексы переложить съ листа на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать къ разсольнику консоме или къ какому-либо другому острому, пикантному супу.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ сыра. Для приданія тѣсту бóльшей остроты всегда лучше брать острый и сухой сыръ. Если взять черезчуръ жирный, то тѣсто выходитъ очень маслянистымъ и кексы разсыпаются.

Тертый сыръ. Въ натертомъ сырѣ не должно быть ника-

кихъ комковъ, потому что отъ нихъ тѣсто можетъ выйти не гладкимъ.

Общее замѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію сдобнаго тѣста, необходимо примѣнять и при приготовленіи тѣста на сырные кексы, чтобы послѣдніе вышли разсыпчатыми и нѣжными.

Судакъ о гратенъ.

Правила приготовленія. Очистивъ цѣльнаго судака черезъ спинку, какъ для кольберъ (см. предыдущій обѣдъ), обмыть, вспрыснувъ его бѣлымъ виномъ и развернувъ его пополамъ, сложить кожею внизъ на плафонъ, смазанный масломъ. Покропивъ судака сверху масломъ и вспрыснувъ бѣлымъ виномъ, посолить, посыпать перцемъ и припустить въ духовомъ шкафу до мягкости. Затѣмъ переложить его на металлическое блюдо, на которомъ судакъ будетъ подаваться, и заполнить углубленіе брюшка гарнирами, т.-е. положить въ него: спассерованные на маслѣ шляпки бѣлыхъ грибовъ, раковыя шейки, спассерованные на маслѣ оливки и корнишоны, готовую вареную кнель изъ судака. Приготовивъ густой соусъ-томатъ на рыбномъ бульонѣ, прибавить къ нему шинкованные и спассерованные на маслѣ корешки бѣлыхъ грибовъ, покрыть этимъ соусомъ рыбу, посыпать тертымъ сыромъ, покропить масломъ и минутъ за 15—20 до подачи къ столу поставить въ духовой шкафъ. Когда судакъ будетъ готовъ, т.-е. поверхъ соуса образуется румяная корочка, вынуть его и огарнировать заранѣе приготовленными крутонами изъ бѣлаго хлѣба, раковыми шейками и порціонной рыбной кнелью, раздѣланною на столовую ложку. Кнель можно подкрасить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ тѣхъ раковъ, шейки которыхъ взяты для гарнира судака. Чтобы масло не отдѣлялось крупинками, нужно масло растереть и понемногу прибавить въ него кнелевую массу, а потомъ уже соединить съ остальной массой.

Объясненія и примѣчанія.

Припусканіе. Судакъ первоначально припускается въ духовомъ шкафу до мягкости, чтобы не былъ сырымъ, такъ какъ второй разъ онъ ставится въ духовой шкафъ только для того,

чтобы загратанился, т.-е. для образованія на немъ румяной корочки.

Маринады. Бѣлые грибы, оливки, корнишоны предварительно пассеруются для полученія лучшаго вкуса, вѣрнѣе сказать, они при этомъ утрачиваютъ специфическій привкусъ маринада. Оливки очищаются отъ косточекъ винтомъ.

Соусъ-томатъ. Соусъ, которымъ покрывается судакъ, долженъ быть настолько густымъ, чтобы держался на рыбѣ и не стекалъ съ нея. Для соуса нужно приготовить рыбный бульонъ изъ костей судака съ прибавкою ершей. Какъ только бульонъ этотъ сварится, то приготовить горячую красную пассеровку, развести ее этимъ бульономъ, прибавить пюре томатъ-консервы (1/4 ф.), предварительно прожаренные на маслѣ, положить припущенные грибы, прибавить бѣлое вино и высадить соусъ до густоты пюре какъ бешемель для промазыванія.

Крутоны. См. обѣдъ № 4.

Кнель. См. обѣдъ № 1 французскаго стола (стр. 350).

Сивэ изъ зайца.

Правила приготовленія. Очистивъ зайца отъ кожи (см. обѣдъ № 9 русскаго стола), отдѣлить передокъ; задокъ оставить для другого блюда (заяцъ въ сметанѣ),, а передокъ разрѣзать сначала вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость разрубить пополамъ, какъ телячью грудинку на рагу. Затѣмъ посыпать всѣ кусочки солью, перцемъ и мукой и прожарить быстро на отколерованномъ маслѣ въ глубокой посудѣ. Когда мясо зарумянится, то прибавить туда же красное вино, пюре томатовъ, бульонъ, немного фюме, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты, чтобы не сильно кипѣло. Минутъ черезъ 20 прибавить туда же глассированный лучекъ и припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружочками, закрыть снова и тушить уже до мягкости. Когда все будетъ готово, то выбрать изъ соуса куски зайца, шампиньоны и лучекъ, уложить все на блюдо, а соусъ процѣдить черезъ сито и заправить льезономъ изъ заячьей крови, который приготовляется такъ: взять заячью кровь, процѣдить ее черезъ кисею въ чашку или кастрюлю, прибавить къ ней сливочное масло, наломавъ его кусочками, и въ

этотъ льезонъ начать вливать понемногу процѣженный соусъ, мѣшая льезонъ въ это время лопаточкой. Заправивъ соусъ льезономъ, полить имъ жаркое и подавать.

Примѣчанія. Кромѣ шампиньоновъ и лучка, въ сивэ можно прибавлять ломтики обжареннаго шпека и обланжиренный, отточенный въ видѣ шариковъ, картофель. Означенные продукты кладутся одновременно съ шампиньонами и лучкомъ. Кромѣ того, сивэ, какъ соусное блюдо, можно передъ подачей къ столу огарнировать крутонами бѣлаго хлѣба въ видѣ гребешковъ и треугольниковъ.

При соединеніи соуса съ кровью соблюдается то же правило, что и при заправкѣ соуса желтками, т.-е. соусъ прибавляется въ кровь, иначе она свернется, какъ и желтки, и соусъ не будетъ гладкій. Заправивъ соусъ льезономъ, нельзя кипятить его, потому что при кипяченіи кровь свертывается и образуются хлопья въ видѣ пѣны.

Парфе пралине.

Правила приготовленія. Каленые орѣхи очистить отъ скорлупы, ошпарить, очистить отъ кожицы, просушить немного и окарамелить какъ для гурьевской каши и орѣховаго мороженаго (см. обѣдъ № 27, стр. 309). Когда орѣхи остынутъ, то истолочь ихъ очень мелко въ ступкѣ, прибавляя понемногу ординарныхъ сливокъ. Толочь орѣхи нужно такъ мелко, чтобы образовалась масса въ видѣ густого тѣста; тогда смѣшать его съ густыми взбитыми сливками, заправленными сахарной пудрой, выложить въ парфейный колпакъ и заморозить.

Примѣчаніе. Если парфе не будетъ достаточно сладко отъ окарамеленныхъ орѣховъ, то можно прибавить еще сахару. Истолченные орѣхи передъ соединеніемъ со сливками можно протереть черезъ сито, но если они достаточно мелко истолчены, то масса будетъ гладкая и безъ протиранія. Это парфе можно дѣлать заварнымъ, т.-е. съ льезономъ, какъ чайное. Тогда нужно взять 2 желтка, соединить съ ординарными сливками $1/2$ стак., прибавить туда же окарамеленные и истолченные орѣхи, проварить льезонъ густо, по желанію процѣдить, остудить немного и соединить его со взбитыми сливками.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ курицы, пирожки слоеные.
2) Судакъ орли, соусъ тартаръ.
3) Телячьи котлеты соте.
4) Мороженое шатобріанъ.

Супъ-пюре изъ курицы.

Мяса подбедерка—$1^1/_2$ ф.
Курицу—1 шт.
Сливочнаго масла—$^3/_8$ ф.
Муки для пассеровки—$^1/_8$ ф.,
или шлемъ рисов.—3 ст. л.
Желтковъ—2 шт. } для льезона
Сливокъ—$^1/_2$ бут. } для льезона
Соли—по вкусу.
Воды—8 тарелокъ.

Для пирожковъ.

Муки французской—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_2$ ф.
Воды—$^1/_2$ стакана.

Для фарша.

Телятины—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Яицъ—1 шт.
Соли и перцу—по вкусу.

Судакъ орли.

Судака—$2^1/_2$—3 ф.
Муки для панировки.
Зелени петрушки.
Фритюръ для жаренія.
Соли и перцу—по вкусу.

Для кляра.

Муки французской—$^1/_2$ ф.
Воды—1 стаканъ.
Масла прованск.—1 ст. л.
Масла сливочн.—1 ч. ложку.
Бѣлковъ—4—5 шт.
Соли } по 1 чайн. ложкѣ.
Сахару } по 1 чайн. ложкѣ.

Соусъ провансаль.

Масла прованскаго—$^1/_2$ бут.
Желтковъ—2 шт.
Уксусу—по вкусу.
Горчицы—1 ч. ложку.
Соли } по вкусу.
Сахару } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.

Телячьи котлеты соте.

Котлетъ телячьихъ—5 шт.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.

Пюре томатовъ—$^3/_8$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Мадеры—$^1/_4$ стакана.
Соли } по вкусу.
Перцу }
Холодн. пассер. 1 ч. ложку.

Картофель пай.

Картофелю—10 шт.
Соли для посыпки.
Фритюръ для жаренія.

Мороженое шатобріанъ.

Молока—1 бут.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Ванили—1 палочку.
Желтковъ—6 шт.

Для парфе.

Густыхъ сливокъ—1 стаканъ.
Малиноваго пюре—$^1/_4$ ф. консерв.
Лимона—1 шт.
Цукатовъ вишенъ—$^1/_4$ ф.
Коньяку или мораскина—1 ст. ложку.

Супъ-пюре изъ курицы или потажъ а-ля ренъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ, послѣ снятія пѣны опустить въ него очищенную и заправленную курицу, букетъ и соль. Пока варится бульонъ, приготовить изъ перловой крупы или риса шлемъ. Когда курица разварится до мягкости, отдѣлить мякоть ея отъ кожи и костей и опустить послѣднія обратно въ бульонъ; изъ мяса же курицы приготовить куриное пюре. т.-е. смолоть мясо въ машинкѣ или мелко изрубить, потомъ протолочь въ ступкѣ съ кускомъ сливочнаго масла и протереть черезъ сито. Затѣмъ соединить пюре съ горячей пассеровкой или шлемомъ, развести все это проваренным и нѣсколько остуженнымъ льезономъ и тогда уже соединить пюре съ процѣженнымъ бульономъ, все время размѣшивая лопаточкой. Затѣмъ поставить супъ на паръ, продолжая его мѣшать. Передъ подачей на столъ, опустить въ супъ кусокъ сливочнаго масла и положить кнель или бланкеты изъ курицы.

Къ супу пюре а-ля ренъ подаются мелкіе пирожки.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ готовятся пюре: изъ индѣйки, утки и другой домашней птицы. Этотъ супъ можно приготовить изъ одной курицы безъ прибавленія мяса, тогда нужно залить курицу холодной водой, приба-

вивъ немного телячьей голяшки и, вмѣсто 8 налить только 6 тарелокъ воды; бульонъ получается очень легкій.

Если на гарниръ въ супъ кладется кнель, то для этого нужно брать или отдѣльную курицу, или же отъ сырой курицы, назначенной для супа, отдѣлить филе для кнели, а всю остальную мякоть употребить на пюре; при этомъ курица не зашивается нитками, потому что она не имѣетъ цѣльнаго вида.

Если же въ супъ на гарниръ кладутся бланкеты изъ вареной курицы, то для этого, передъ приготовленіемъ куринаго пюре, часть мяса курицы отдѣляется на бланкеты.

Бланкеты. Бланкетами называются ровно нарѣзанные кусочки вареной курицы или что-либо другое.

Судакъ орли.

Правила приготовленія. Снявъ филеи съ судака, нарѣзать небольшими ломтиками, шириною пальца $1^1/_2$; нарѣзать слѣдуетъ поперекъ волоконъ, начиная съ широкой части филея (отъ головы) и держа ножъ наискось. Посыпавъ ломтики съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой, обмакнуть каждый изъ нихъ, держа на вилкѣ, въ заранѣе приготовленное тѣсто (итальянскій кляръ—см. отдѣлъ тѣста) и опускать съ вилки въ раскаленный фритюръ; когда заколеруются, отсушить на ситѣ, какъ судачки кольберъ. Судакъ орли подается положеннымъ на салфетку, гарнированный поджаренною зеленью петрушки. Отдѣльно въ соусникѣ къ нему подаются соуса: тартаръ или провансаль, томатъ и др., приготовленные на рыбномъ бульонѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Точно такимъ же способомъ можно приготовить ломтиками нарѣзанные: сига, лососину, форель и окуня.

Мука. Ломтики рыбы посыпаются первоначально мукой, чтобы тѣсто лучше держалось на нихъ.

Кляръ. Обмакивая ломтики рыбы въ кляръ, нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы весь ломтикъ былъ покрытъ имъ.

Соусъ провансаль.

Отбить въ кастрюлю сырые желтки, прибавить готовой горчицы, растереть немного и тогда начать вливать въ желтки тонкой струей прованское масло, все время быстро мѣшая лопаткой или вѣничкомъ въ одну сторону. Вливъ, такимъ образомъ, все прованское масло и получивъ соусъ такой густоты, чтобы могъ держаться на лопаточкѣ, не стекая, прибавить въ него по вкусу эстрагону или, за неимѣніемъ послѣдняго, обыкновеннаго столоваго уксуса, размѣшать въ одну сторону и прибавить по вкусу соли и на кончикъ ножа сахару. Соусъ провансаль подается къ холоднымъ блюдамъ изъ мяса, живности, дичи и рыбы, а также къ нѣкоторымъ блюдамъ, жаренымъ во фритюрѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ прованскаго масла. Для соуса провансаль должно брать прованское масло самаго высшаго качества, въ противномъ случаѣ соусъ получитъ непріятный вкусъ и некрасивый зеленоватый цвѣтъ.

Вливаніе масла. Для полученія хорошаго, гладкаго, густого провансаля необходимо соблюдать слѣдующія условія:

1) Вливать масла понемногу тонкой струей (или не болѣе 1 чайной ложки сразу).

2) Во время вливанія масла безостановочно мѣшать соусъ лопаточкой или вѣничкомъ въ одну сторону. Если соусъ дѣлается на большое количество масла, то удобнѣе его дѣлать вѣничкомъ, а не лопаткой (быстрѣе размѣшивается).

3) Во время вливанія масла не прибавлять другихъ продуктовъ.

Уксусъ прибавляется въ то время, когда масло влито въ достаточномъ количествѣ; это опредѣляется тѣмъ, что соусъ становится очень густымъ (держится на лопаточкѣ не сливаясь).

Поправка. Ели во время вливанія масла соусъ испортится— станетъ жидкимъ, то его можно исправить; для этого нужно на блюдечко налить ложку холодной воды и въ нее понемногу начать прибавлять соусъ, мѣшая лопаточкой, — онъ опять загустѣетъ.

Примѣчаніе. Если желаютъ сохранить соусъ до другого дня, то его нужно залить молокомъ или сливками, а на другой день это молоко слить прочь; тогда на соусѣ не будетъ насыхать корочка.

Соусъ тартаръ.

Въ приготовленный провансаль прибавить по вкусу кабульсою и мелко изрубленные корнишоны и зелень петрушки; подается тартаръ къ тѣмъ же блюдамъ, къ которымъ подается провансаль.

Телячьи котлеты соте.

Правила приготовленія. Телячьи отбивныя котлеты зачистить, отбить (см. обѣдъ № 33 русскій столъ) и за $^3/_4$ часа до подачи зажарить до румянаго колера. Сложивъ ихъ въ глубокій сотейникъ, положить туда же предварительно спассерованные бѣлые грибы: свѣжіе, или вареные консервы, или припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружочками. Приготовивъ соусъ томатъ на томъ сотейникѣ, гдѣ жарились котлеты, высадить его до густоты сметаны, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, положить немного кайенскаго перца и процѣдить соусъ на котлеты. Затѣмъ поставить котлеты тушиться на пару на 20 минутъ и почаще поливать ихъ соусомъ. Когда котлеты утушатся, переложить ихъ на блюдо въ видѣ круга, залить соусомъ, а въ середину положить какой-нибудь жареный сухой картофель: суфле, пай и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Котлеты соте не слѣдуетъ панировать въ яйцахъ и сухаряхъ, въ виду того, что при тушеніи панировка сойдетъ съ нихъ, и смѣшается съ соусомъ, чѣмъ испортитъ его видъ и вкусъ.

Время для тушенія и медленный огонь. Тушить котлеты нужно недолго и притомъ на медленномъ огнѣ или на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ, иначе мясныя волокна въ котлетахъ размочалятся и онѣ потеряютъ свою форму, станутъ какъ бы вареными или пареными и потеряютъ вкусъ.

Грибы. Маринованные грибы можно брать для котлетъ соте только за неимѣніемъ свѣжихъ или консервовъ; во всякомъ случаѣ ихъ слѣдуетъ прежде обланжирить, а затѣмъ спассеровать, иначе острый кислый вкусъ ихъ можетъ испортитъ вкусъ соуса.

Картофель. Къ котлетамъ соте всегда подается какой-нибудь сухой, а не соусный картофель, потому что послѣдній, смѣшавшись на блюдѣ съ соусомъ котлетъ, измѣнитъ натуральный его вкусъ. Котлеты соте можно приготовлять подъ бѣлымъ соусомъ сюпремъ съ бѣлыми грибами; тогда ихъ обыкновенно не жарятъ, а припускаютъ въ собственномъ соку, чтобы остались бѣлыми; потомъ заливаютъ соусомъ и тушатъ на пару.

Картофель пай.

Очищенный отъ кожицы сырой картофель нарѣзается длинными палочками въ видѣ соломки, хорошо отсушивается въ полотенцѣ и за 10—15 минутъ до подачи обжаривается во фритюрѣ, какъ и прочіе продукты.

Мороженое шатобріанъ.

Правила приготовленія. Приготовить прежде всего сливочное мороженое (см. обѣдъ № 1 русской кухни), остудить, процѣдить черезъ кисею, вылить въ мороженицу, заправленную льдомъ съ солью, и заморозить до полной готовности, прибавить въ мороженое нарѣзанные цукаты вишни, которые предварительно нужно вспрыснуть виномъ, размѣшать хорошенько и разравнять мороженое ровнымъ слоемъ по дну и по стѣнкамъ формы. Въ образовавшееся, такимъ образомъ, въ срединѣ мороженаго углубленіе положить, какъ въ коробку, приготовленное заранѣе парфе въ такомъ количествѣ, чтобы оно на палецъ не доходило до верху формы. Наложивъ парфе, закрыть его сверху слоемъ мороженаго, толщиною въ палецъ, чтобы парфе совсѣмъ не было видно; закрыть форму плотно крышкой, примазать края крышки къ формѣ масломъ и засыпать льдомъ, заправленнымъ солью, на 2 часа. По прошествіи этого времени вынуть форму изо льда, обмыть холодной водой, обтереть полотенцемъ, чтобы нигдѣ не осталось соли, открыть крышку, обвести края мороженаго горячимъ но-

жомъ, чтобы отстало отъ формы, и выложить на блюдо, покрытое салфеткой.

Парфе. Парфе для мороженаго шатобріанъ приготовить изъ густыхъ сливокъ и малиноваго или земляничнаго пюре. Сначала нужно взбить хорошо густыя сливки, а потомъ прибавить къ нимъ малиновое пюре-консервы (пюре это приготовлено уже заранѣе съ сахаромъ, а потому сахару въ парфе совсѣмъ не кладется) или приготовить лѣтомъ пюре изъ свѣжихъ ягодъ съ сахаромъ, размѣшать, прибавить по вкусу лимоннаго соку и для цвѣта немного краски карминъ-бретонъ. Заправленное, такимъ образомъ, парфе можно уже накладывать въ сливочное мороженое, когда послѣднее заморожено до указанной густоты.

Объясненія и примѣчанія.

Густота сливочнаго мороженаго. Сливочное мороженое необходимо заморозить до полной готовности, иначе оно не будетъ держаться на стѣнкахъ формы, отчего, конечно, и не получится форма коробки, въ которую должно быть положено парфе.

Цукаты. Цукаты вишни вспрыскиваются виномъ для того, чтобы не приставали другъ къ другу и чтобы не промерзли льдомъ. За неимѣніемъ вина, цукаты можно отварить въ легкомъ сиропѣ (на стаканъ кипятку одна столовая ложка сахару).

Укладываніе мороженаго по стѣнкамъ формы. Сливочное мороженое нужно разравнять по стѣнкамъ и по дну формы ровнымъ слоемъ для того, чтобы парфе снаружи совсѣмъ не было видно.

Послѣ того, какъ парфе положено въ мороженое, его уже не вертятъ, а прямо засыпаютъ льдомъ съ солью и замораживаютъ.

Время замораживанія. Мороженое должно быть во льду не менѣе двухъ часовъ; въ противномъ случаѣ парфе не достаточно промерзнетъ, и когда мороженое вынимаютъ изъ формы, то оно можетъ развалиться.

Другой сортъ парфе. Въ мороженое шатобріанъ вмѣсто малиноваго можно положить шоколадное парфе. Но это слишкомъ приторно, потому что оба сорта мороженаго сладкія (т.-е. сливочное и шоколадное); гораздо лучшее сочетаніе получается, когда одно мороженое сладкое, а другое слегка кисловатое. Можно дѣлать абрикосовое парфе.

Примѣчаніе о горячемъ мороженомъ. Всякое мороженое можно подать горячимъ, т.-е. въ горячемъ футлярѣ. Для этого нужно сдѣлать обыкновенный или заварной бисквитъ (женуазъ), см. отдѣлъ печеній по оглавленію, и выпечь его въ шарлотной формѣ или въ кастрюлѣ такой вышины и ширины, чтобы въ нее могла входить мороженая форма (самая тумба). Когда бисквитъ будетъ готовъ, то остудить его, срѣзать крышку и вырѣзать осторожно внутри всю средину, чтобы образовалось пустое пространство. Такимъ образомъ изъ бисквита получается форма коробки. Когда мороженое будетъ совсѣмъ готово, т.-е. заморожено до полной готовности, и продержано во льду съ солью не менѣе 2-хъ часовъ, то выложить его изъ мороженицы въ приготовленную коробку изъ бисквита, накрыть сверху крышкой отъ бисквита, чтобы мороженаго не было видно, покрыть все сверху заварной меренгой, выпустивъ послѣднюю изъ корнета (заварная меренга см. по оглавленію), и сейчасъ поставить въ горячую печь; какъ только меренга заколеруется, такъ сейчасъ же вынуть мороженое изъ печки и немедленно подать къ столу, чтобы меренга не остыла. Самое мороженое внутри еще не успѣетъ согрѣться, а меренга уже заколеруется. Не слѣдуетъ держать мороженое долго въ печкѣ, такъ какъ тогда оно начнетъ таять и сдѣлается жидкимъ. Точно также нужно очень быстро покрыть мороженое меренгой, а не возиться съ этимъ полчаса. Меренга заранѣе должна быть приготовлена и положена въ корнетъ, украшеніе это лучше дѣлать на холоду. Вообще приготовленіе такого мороженаго требуетъ извѣстнаго навыка и быстроты движеній. Если мороженое дѣлается на 5 персонъ, то бисквитъ достаточно сдѣлать на 10 шт. яицъ; а меренгу приготовить изъ тѣхъ бѣлковъ, которые остались отъ мороженаго, такъ какъ въ составъ послѣдняго входятъ только желтки.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ пот-о-фе крутопо.
2) Тембаль изъ макаронъ.
3) Жиго де мутонъ. Соусъ субизъ.
4) Шарлотъ гляссе.

Супъ пот-о-фе.

Количество продуктовъ.

Мяса бедра—$2^1/_2$—3 ф.
Воды 8—10 тарелокъ.
Кореньевъ всѣхъ красныхъ—по 2 штуки, бѣлыхъ—по 1 штукѣ; парею—2 шт.
Капусты сафойной—$1^1/_4$ ф.

Жарен. баран. окорокъ.

Бараній окорокъ—1 мал. на 8 чел.
Прованскаго масла для смазыванія.
Чесноку 1 шт.
Бульону—$1^1/_2$ стак.
Фюме—$^1/_2$ стак.
Бобовъ фасоль—1 ф.
Соли—по вкусу.
Кореньевъ по 1 шт.
Картофелю—10 шт.

Соусъ субизъ.

Луку—5 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Бульону—$^1/_2$ стак.
Молока—$^1/_2$ бут.
Муки—французской $^1/_8$ ф.
Соли—по вкусу.

Тембаль изъ макаронъ.

Макаронъ—$^1/_2$—$^5/_8$ ф.
Пѣтушин. гребешковъ—$^1/_2$ ф.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Трюфелей—$^1/_8$ ф.
Ветчины—$^1/_2$ ф.
Для соуса.
Томату—$^3/_8$ ф.
Муки—1 стол. лож.
Масла—$^1/_8$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ ст.

Для тѣста.

Муки—$^3/_4$ ф.
Масла—$^3/_8$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Воды—$^1/_2$ стак.

Шарлотъ глясcе.

Бисквитовъ—$^3/_8$ ф.
Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бут.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Варенья—1 ф.
Воды—1 стак.

Супъ пот-о-фе (Pot au feu).

Правила приготовленія. Поставъ вариться желтый бульонъ, послѣ снятія пѣны положить въ него поджаренные обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ. Приготовить тѣмъ временемъ самый гарниръ такъ: обыкновенную или сафойную

капусту разобрать по листамъ, обланжирить въ кипяткѣ, потомъ съ каждаго листа срѣзать развѣтвленіе кочерыжки. Раздѣливъ капусту по числу обѣдающихъ персонъ на кучки (по 2 кучки на персону), завернуть каждую изъ этихъ кучекъ въ мокрую салфетку, отжать и придать ей форму яйца или шарика. Затѣмъ сложить капусту въ глубокій сотейникъ, залить бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы капуста была только имъ покрыта. Накрывъ сотейникъ крышкой, поставить вариться на край плиты, доливая ее отъ времени до времени бульономъ. Когда капуста станетъ мягкой, вынуть ее, отваръ же, процѣдивъ, влить въ бульонъ.

Коренья, идущіе на гарниръ, т.-е. рѣпу, морковь, сельдерей, и петрушку, нарѣзать чесночкомъ, обланжирить и затушить въ собственномъ соку до мягкости, порей утушить цѣликомъ.

Когда бульонъ и всѣ гарниры къ нему будутъ готовы, снять съ бульона лишній жиръ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, и положить приготовленные гарниры. Передъ подачей можно опустить въ пот-о-фе нарѣзанное на порціи мясо и посыпать зеленью петрушки.

Примѣчаніе. Кромѣ обыкновеннаго пот-о-фе, есть еще такъ называемое пот-о-фе крутопо.

Пот о-фе крутопо (Pot au feu croûte au pot).

Способъ приготовленія его отличается отъ обыкновеннаго потофе только тѣмъ, что въ бульонъ, послѣ снятія пѣны, прибавляется обжаренная до румянаго колера курица. Гарниры, т.-е. капуста и коренья, приготовляются точно такъ же, какъ указано выше. Когда все будетъ готово, то бульонъ, процѣдивъ черезъ салфетку и прокипятивъ, выливаютъ потомъ въ миску, а гарниры укладываются въ чашку. Для этого сначала курица разрубается на части и укладывается въ чашку или глубокое блюдо такъ, чтобы получила свою натуральную форму, коренья же и капуста кладутся въ видѣ букета кругомъ курицы, а сверху курица покрывается гренками изъ корокъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанныхъ продолговатыми ломтиками и поджаренными на маслѣ въ духовомъ шкафу. Затѣмъ весь гарниръ въ чашкѣ нужно немного полить процѣженнымъ бульономъ и поставить на нѣсколько

27*

минутъ въ духовой шкафъ; бульонъ подается въ мискѣ, а гарниръ отдѣльно въ чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сафойная капуста. Для пот-о-фе лучше брать сафойную капусту, потому что она не разваривается и сохраняетъ приданную ей форму. Обланжиривается она для удаленія горечи. Придавая форму въ мокрой салфеткѣ, слѣдуетъ тщательно отжать, иначе она при варкѣ развалится. Готовность капусты узнается посредствомъ иглы; если капуста готова, то иголка свободно прокалываетъ листья.

Коренья. Обрѣзки отъ кореньевъ кладутся въ бульонъ въ поджаренномъ видѣ для приданія ему желтаго цвѣта.

Курица. При приготовленія супа крутопо курица предварительно слегка обжаривается для приданія супу лучшаго колера; ее слѣдуетъ класть въ бульонъ послѣ снятія пѣны, иначе кожа ея получитъ некрасивый грязноватый цвѣтъ. Для того, чтобы курица сохранила бѣлизну мяса послѣ варки, ее слѣдуетъ опустить на нѣсколько минутъ въ холодную соленую воду.

Гарниръ къ крутопо. Гренки слѣдуетъ облить распущеннымъ масломъ и подсушить въ духовомъ шкафу. Гренки для этого супа приготовляются не изъ мякиша, какъ всегда, а изъ корки бѣлаго хлѣба; лучше всего брать польскій хлѣбъ; снятая съ мякиша корочка нарѣзается продолговатыми ломтиками.

Гарниръ, уложенный въ чашку, поливаютъ бульономъ, чтобы онъ былъ сочнѣе.

Примѣчаніе. Во Франціи супъ этотъ варятъ обыкновенно въ огнеупорномъ горшкѣ, который ставятъ въ печку на нѣсколько часовъ. Такъ какъ стѣнки горшка накаливаются не такъ сильно, какъ стѣнки кастрюли, то и самая варка происходитъ равномѣрнѣе, отчего супъ получается вкуснѣе. Вообще супъ пот-о-фе во Франціи то же самое, что у русскихъ щи—самое распространенное горячее блюдо. И все равно, какъ у русскихъ крестьянъ, въ деревняхъ, щи варятъ очень просто, т.-е. всѣ продукты—мясо, капусту, овощи, складываютъ въ горшокъ и заливаютъ холодной водой, точно такъ же варятъ пот-о-фе во Франціи въ простой рабочей

семьѣ. Но, конечно, если щи или пот-о-фе приготовить болѣе тщательнымъ способомъ, т.-е. капусту и овощи приготовить отдѣльно (затушить въ собственномъ соку), а бульонъ сварить отдѣльно, снявъ съ него пѣну, чтобы онъ былъ прозрачный, то супъ или щи получаются еще вкуснѣе и пріятнѣе на видъ, зато для этого нужно потратить больше труда и времени.

Бараній окорокъ (жиго де мутонъ), жареный.

Правила приготовленія. Зачиствивъ и обмывъ бараній окорокъ, посолить его, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ и смазавъ его прованскимъ масломъ, посыпать мелко шинкованными кореньями, сложить на противень жиромъ вверхъ, полить сверху отколерованнымъ столовымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда баранина заколеруется съ обѣихъ сторонъ, сбавить жаръ, подлить на противень бульону и, почаще поливая сокомъ, зажарить до готовности. Дальше поступать какъ съ телячьимъ окорокомъ (см. по оглавленію). Для гарнира можно приготовить: разсыпчатый рисъ, брюссельскую капусту, фаршированные помидоры, бобы-фасоль, жареный цѣльный картофель, пюре изъ рѣпы, пюре изъ луку и многіе другіе. Картофель можно жарить на противнѣ съ окорокомъ. Брюссельская капуста отваривается въ соленомъ кипяткѣ, какъ и прочая зелень, а потомъ заправляется растопленнымъ масломъ. Соуса къ бараньему окороку подаются: субизъ, бретонъ, пикантъ и другіе.

Примѣчаніе. Различныя названія, которыя встрѣчаются для жиго де мутонъ, указываютъ въ большинствѣ случаевъ на соуса, съ которыми оно подается, такъ, напримѣръ, по-итальянски, по-бретонски, по-фермерски и т. п. Но есть и нѣсколько иной способъ приготовленія жаренаго бараньяго окорока, а именно: передъ жареніемъ его маринуютъ нѣсколько дней въ уксусѣ и прованскомъ маслѣ съ кореньями. Такъ готовится, напримѣръ, жиго де мутонъ марине а-ля шеврейль

Объясненія и примѣчанія.

Чеснокъ и прованское масло. Передъ жареніемъ бараній окорокъ шпигуется чеснокомъ, смазывается прованскимъ масломъ и посыпается мелко шинкованными кореньями для того, чтобы отбить присущій баранинѣ специфическій привкусъ. Чеснокъ кладется цѣльными зубочками, а не разрѣзается на части, потому что тогда баранина получитъ запахъ чесноку.

Бумага, замѣняющая пашину при жареніи. При жареніи бараньяго окорока принято накрывать его пашиной для того, чтобы онъ не горѣлъ сверху: этого не слѣдуетъ дѣлать, такъ какъ окорокъ получаетъ отъ пашины вкусъ и запахъ бараньяго жира. Пригораніе окорока можно устранить, покрывъ его сверху бумагой и часто поливая сокомъ.

Примѣчаніе объ окорокѣ, жареномъ на вертелѣ. Пропорція продуктовъ, заготовка окорока для жаренія, равно какъ гарниры и соуса и способъ жаренія тотъ же, какой указанъ для жаренія ростбифа на вертелѣ.

Примѣчаніе о брезерованномъ окорокѣ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда попадается тощій окорокъ отъ плохо откормленнаго животнаго, его лучше дѣлать брезерованнымъ, чѣмъ жаренымъ— будетъ сочнѣе. Брезеруется окорокъ точно такъ же, какъ бефъ брезе (см. обѣдъ № 2, французскій столъ). За нѣсколько часовъ (2—3 часа) до брезеровки окорокъ маринуется въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и чеснокомъ; для чего кладутъ окорокъ въ каменную чашку, обсыпаютъ мелко шинкованными кореньями, поливаютъ немного прованскимъ масломъ и выносятъ въ холодное мѣсто.

Соусъ субизъ.

Правила приготовленія. Очистить лукъ отъ кожицы, нашинковать потоньше, промыть въ холодной водѣ и обланжирить въ кипяткѣ. Затѣмъ слить кипятокъ, прибавить въ лукъ кусокъ масла, бульону, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Прибавивъ къ луку, или отдѣльно приготовленнаго, не густого соуса бешемель, или же приготовить его въ той же кастрюлѣ; дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы онъ загустѣлъ (получилъ

густоту хорошей сметаны), и тогда протереть черезъ частое сито и прибавить по вкусу соли, можно также прибавить соку отъ баранины, очищеннаго отъ жира. Этотъ соусъ подается преимущественно къ баранинѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Обланжириваніе. Чтобы удалить изъ лука его запахъ, передъ тушеніемъ его нужно обланжирить въ кипяткѣ.

Тушеніе. Тушеный лукъ даетъ болѣе сильный вкусъ, чѣмъ спассерованный; поэтому для соуса субизъ лукъ тушатъ въ собственномъ соку.

Соусъ бешемель. Въ виду того, что въ кастрюлѣ, гдѣ тушится лукъ, имѣется масло, соусъ бешемель, которымъ заправляется лукъ, можно приготовлять не отдѣльно, а въ одной кастрюлѣ съ лукомъ.

Тушеніе. При тушеніи соуса кастрюля должна быть покрыта крышкой, чтобы не испарился вкусъ и запахъ лука.

Мука. Для соуса субизъ муки берется очень небольшое количество, только для приданія соусу связи; густоту же соусу даетъ само луковое пюре.

Протираніе. Готовый соусъ нужно не процѣживать, а протирать ложкой, чтобы самый лукъ не оставался на ситѣ, а протерся и превратился въ пюре, которое, главнымъ образомъ, и даетъ соусу пикантный луковый вкусъ.

Соусъ бретонъ.

Приготовить красную пассеровку, развести ее сокомъ изъ подъ баранины, отдѣленнымъ отъ жира, прибавить луковаго пюре (утушенный лукъ протереть) и вскипятить нѣсколько разъ; можно прибавить по вкусу готовой шампиньонной эссенціи. Этотъ соусъ подается преимущественно къ жаркимъ изъ баранины.

Тембаль изъ макаронъ.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто на $^3/_4$ ф. муки, раскатать его какъ для паштета, оставивъ одну

четверть всего количества на крышку и выложить на шарлотную или тембальную форму такъ, какъ обыкновенно выкладывается форма для паштета. Затѣмъ положить на тѣсто бумагу и насыпать въ нее гороху до верху формы. Изъ оставленнаго тѣста сдѣлать выпуклую крышку (для этого тѣсто надо раскатать мѣшкомъ) и накрыть ею форму. Сверху крышки сдѣлать различныя украшенія изъ остатковъ тѣста (листья, цвѣты), смазать яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ въ среднiй жаръ. Когда тѣсто будетъ свободно отставать отъ краевъ формы и зарумянится, то готово. Вынуть тембаль изъ печки, снять крышку, высыпать горохъ, дать немного остыть, чтобы тѣсто закрѣпло, и тогда вынуть изъ формы. Приготовить соусъ томатъ на мясномъ или куриномъ бульонѣ. Соусъ долженъ имѣть густоту средней сметаны. Пѣтушиные гребешки отварить, какъ всегда, и нарѣзать бланкетами; шампиньоны нарѣзать кружками и припустить: вареную ветчину нарѣзать бланкетами; отварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ самыя тонкiя макароны «соломку», можно прибавить кнели изъ курицы, раздѣланныя на столовую ложку, и трюфели, нарѣзанные бланкетами. Всѣ поименованные продукты соединить вмѣстѣ, заправить томатнымъ соусомъ и до отпуска держать на пару, чтобы были горячiе и пропитались соусомъ. Передъ подачей къ столу, поставить тембаль на круглое блюдо, наполнить его означеннымъ гарниромъ и закрыть крышкой. Соусъ отдѣльно не подается, если гарниръ достаточно хорошо заправленъ имъ.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія паштетнаго тѣста см. общую статью о приготовленiи тѣста. Способъ выкладыванiя формы тѣстомъ см. холодный «паштетъ изъ дичи» въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ; приготовленiе пѣтушиныхъ гребешковъ см. по оглавленiю.

Шарлотъ гляссе.

Правила приготовленія. Взявъ указанное количество бисквитовъ, употребляемыхъ для подачи къ шоколаду, такъ называемыхъ бисквитовъ а-ля кюльеръ, разложить ихъ попросторнѣе на блюдѣ и залить вареньемъ красной смородины, которое заранѣе нужно разбавить кипяткомъ, чтобы сиропъ сдѣлался жиже,

и остудить. Облитые вареньемъ бисквиты оставить нѣкоторое время на блюдѣ, чтобы все варенье впиталось въ нихъ. Пока бисквиты немного остынутъ, взбить на холоду твердымъ металлическимъ вѣничкомъ густыя сливки до такой степени, чтобы онѣ держались на вѣничкѣ, не спадая съ него, откинуть ихъ на сито, чтобы стекла вся жидкость, и приготовить шарлотную форму, выложивъ дно и бока формы бумагой. Затѣмъ, заправивъ взбитыя сливки сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью, положить на дно и кругомъ стѣнокъ формы рядъ сливокъ, толщиною въ палецъ, на сливки положить рядъ бисквитовъ, облитыхъ вареньемъ и такъ продолжать укладывать до верху, выкладывая хорошенько сливками стѣнки формы для того, чтобы въ готовомъ, замороженномъ шарлотѣ онѣ представляли изъ себя коробку, наполненную въ срединѣ бисквитами. Послѣдній, самый верхній рядъ шарлота тоже долженъ быть изъ сливокъ. Укадывать бисквиты и сливки въ форму нужно довольно плотно, иначе готовый шарлотъ, вынутый изъ формы, легко можетъ развалиться. Закрыть форму крышкой, примазать края масломъ, заклеить бумагою, чтобы въ шарлотъ не попала соль, и засыпать кругомъ колотымъ льдомъ, заправленнымъ солью такъ, какъ и для мороженаго. Во льду нужно форму держать 2 часа, а то и болѣе, смотря по ея величинѣ.

Когда шарлотъ готовъ, то, вынувъ форму изо льда, обмыть ее холодной водой, обтереть, чтобы не попала въ шарлотъ соль, открыть крышку, обвести края формы ножомъ кругомъ бумаги, выложить шарлотъ на блюдо, покрытое салфеткой, и снять бумагу. Вполнѣ готовый шарлотъ долженъ быть настолько крѣпкимъ, чтобы его можно было рѣзать ножомъ. Готовый шарлотъ, вынувъ изъ формы, можно убрать сверху фруктами масседуанъ въ видѣ звѣзды или какой другой фигуры.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавка желатина. Если шарлотъ приготовляется на большое количество, напримѣръ, на 2 бутылки сливокъ, то, конечно, такая большая форма, хотя и хорошо застывшая, не можетъ держаться безъ желатину. Поэтому для приданія сливкамъ связи на каждую бутылку сливокъ берется 3—4 листа жела-

тину, который предварительно нужно отмочить въ холодной водѣ, а затѣмъ распустить въ кипяткѣ (3 столовыхъ ложки кипятку), и когда сливки хорошо взбиты и заправлены сахаромъ, то влить въ нихъ распущенный желатинъ, продолжая во время вливанія желатина взбивать сливки, чтобы желатинъ не застылъ въ нихъ комками.

Варенье красной смородины. Для того, чтобы шарлотъ хорошо заморозился, необходимо брать варенье красной смородины, потому что оно кислѣе другихъ вареній. Но такъ какъ сиропъ отъ варенья все же очень сладкій, то его наполовину разбавляютъ кипяткомъ.

Обыкновенный бисквитъ. Вмѣсто бисквитовъ а-ля кюльеръ можно взять домашній обыкновенный бисквитъ (см. отдѣлъ печеній, по оглавленію), нарѣзавъ его тонкими пластинками.

Обѣдъ № 10.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Бискъ де кревизъ. Пирожки канелоны.
2) Бараньи котлеты въ клярѣ. Соусъ демиглясъ.
3) Артишоки à-ла баригуль.
4) Гурьевская каша замороженная.

Бискъ де кревизъ.

Всѣ продукты для бѣл. бульона.
Раковъ — 35 — 40 шт. — 50 шт., если мелкіе.
Кореньевъ всѣхъ—5/8 ф.
Рису—5 стол. лож.
Масла столоваго—1/8 ф.
Желтковъ — 2 шт. } для
Сливокъ—1 1/2 стак. } льезона.
Сливочнаго масла—1/4 ф.
Бѣлаго вина 1 стак.

Бараньи котлеты.

Бараньихъ котлетъ—5 шт.
Масла для жаренія 1/4 ф.
Соуса томата—на 2 1/2 ст. бульона.
Кляръ—на 1/2 ф. муки.
Соли, перцу—по вкусу.
Зелени петрушки—2 стол. лож.

Артишоки баригуль.

Артишокъ 5 шт.

Фаршу—5 стол. лож.
Шпеку свин.—5 ломтик.
Фюме—$^1/_2$ стак.
Картоф. муки—1 чайн. ложку.
Бульону—2 стак.
Лимоннаго соку, Соли, Перцу, Мадеры — по вкусу.

Толченыхъ сухарей—2 ст. лож.
Бульону или фюме—$^1/_2$ стакана.

Фаршъ финзербъ.

Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Луку—1 шт. средн.
Зелени петрушки—1 ст. ложку.

Гурьевская каша замороженная.

Манной крупы—$^1/_4$ ф.
Сахару—$^1/_8$ ф. въ кашу и $^1/_4$ ф. для карамели.
Масла—$^1/_8$ ф.
Ванили—1 палочку.
Густыхъ сливокъ—1 стак.
Орѣховъ—1 ф.
Цукатовъ—$^1/_4$ ф.
Сливокъ ординарныхъ—1 бут.
Молока—$^3/_4$ бут. для каши.

Супъ-пюре изъ раковъ или бискъ де кревизъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ; приготовить рисовый штемъ, т.-е. разварить рисъ такъ, чтобы получилась жидкая кашица, но не протирать его; очистить коренья, нашинковать ихъ очень тонко и спассеровать въ сотейникѣ на маслѣ до золотистаго колера; затѣмъ, прибавивъ къ нимъ бѣлаго вина, дать вскипѣть и тогда опустить въ сотейникъ сырые раки, накрыть крышкой и поставить на край плиты. Когда раки сварятся, т.-е. станутъ красными, а между шейкой и спинкой ихъ образуется трещина, вынуть ихъ, очистить, а оставшіеся въ сотейникѣ коренья и вино вылить въ бульонъ.

При чисткѣ раковъ прежде всего слѣдуетъ отдѣлить шейки отъ туловища или каркасовъ и вынуть изъ послѣднихъ всѣ внутренности. Затѣмъ, отдѣливъ нужное число скорлупокъ на гарниръ (по 2 спинки на персону), нафаршировать ихъ какимъ-либо фаршемъ; изъ остальныхъ вынуть глаза, промыть скорлупки въ холодной водѣ и вмѣстѣ съ разваренным горячимъ рисомъ мелко истолочь въ ступкѣ, а потомъ протереть черезъ сито. Полученное, такимъ образомъ, раковое пюре разводится готовымъ процѣженнымъ бульономъ; потомъ супъ ставятъ на

плиту и проваривають, но не кипятять, и притомъ все время размѣшиваютъ лопаточкой. Когда супъ проварится и загустѣетъ, его можно процѣдить черезъ кисею, если недостаточно гладкій. Процѣженный супъ поставить на паръ и заправить льезономъ, а передъ подачей на столъ сливочнымъ масломъ.

Минутъ за 10 до подачи опустить въ супъ раковыя шейки и нафаршированные каркасы; для остроты вкуса можно прибавить кайенскаго перцу.

Объясненія и примѣчанія.

Обыкновенная крѣпость бульона. Для раковаго супа не слѣдуетъ варить слишкомъ крѣпкій бульонъ, потому что онъ заглушаетъ вкусъ раковъ, между тѣмъ какъ послѣдній долженъ преобладать въ супѣ; поэтому лучше уменьшить нѣсколько пропорцію мяса и увеличить количество раковъ.

Пропорція раковъ. Указанная пропорція, т.-е. 5—8 раковъ на персону, достаточна въ томъ случаѣ, когда раки крупные; мелкихъ же слѣдуетъ брать не меньше 10 штукъ на персону. При этомъ ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ брать уснувшихъ раковъ.

Рыбный бульонъ. Раковый супъ-пюре можно готовить на рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ ершей.

Бѣлое вино. Не слѣдуетъ лить много вина, такъ какъ раки должны только пропитываться винными парами, для чего достаточно около $1^1/_2$ стакана вина на 50 раковъ; нужно замѣтить, что раки содержатъ въ себѣ много влаги, которую при варкѣ выпускаютъ изъ себя, чѣмъ и объясняется потребность небольшого количества вина. Если раки сварить въ большомъ количествѣ вина, а тѣмъ болѣе воды, то они потеряютъ свой вкусъ; было бы лучше, ихъ припускать въ собственномъ соку, совсѣмъ безъ прибавленія жидкости, но этотъ способъ слишкомъ мучителенъ для раковъ, такъ какъ тогда они варились бы медленнѣе, чѣмъ въ кипящемъ винѣ.

Крутой соленый кипятокъ. Варить раки въ винѣ не обязательно; его можно замѣнить крутымъ соленымъ кипяткомъ, взятымъ въ такомъ же небольшомъ количествѣ, какъ и вино. Во всякомъ случаѣ предпочтительнѣе варить раки въ соленомъ

кипяткѣ, чѣмъ въ винѣ, разведенномъ, изъ экономіи, водою, отъ этого раки, а потомъ и супъ принимаютъ непріятный вкусъ. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить вариться раки въ холодной водѣ.

Готовность раковъ. Готовность раковъ узнается по красному цвѣту, а главное, по той трещинѣ, которая образуется между шейкой и туловищемъ.

Чистка раковыхъ шеекъ. Отдѣливъ шейку отъ туловища, снять съ нея скорлупу и вынутъ проходящую вдоль шейки съ верхней стороны черную жилку, которая, оставаясь въ шейкѣ, портитъ вкусъ. Чтобы вынуть жилку, нужно сжать двумя пальцами шейку и сдѣлать ножомъ продольный надрѣзъ. Можно удалять жилки и у живыхъ раковъ; для этого стоитъ только выдернуть средній плавникъ, съ которымъ выдергивается и жилка. Очищенныя шейки, чтобы онѣ не засыхали, слѣдуетъ оставлять до употребленія въ холодной соленой водѣ.

Каркасы или скорлупки раковъ. Изъ каркасовъ (спинокъ), которые идутъ для приготовленія раковаго пюре, слѣдуетъ вынуть внутренности и глаза, такъ какъ они придаютъ супу горькій вкусъ и, кромѣ того, передъ толченіемъ спинки нужно тщательно промыть въ холодной водѣ.

Горячій шлемъ. Когда скорлупки вмѣстѣ съ разваренным рисомъ (шлемомъ) толкутся въ ступкѣ, необходимо, чтобы рисъ былъ горячій, иначе пюре, а, слѣдовательно, и супъ получитъ вмѣсто краснаго, непріятный сѣрый цвѣтъ.

Скорлупки, оставшіяся на ситѣ послѣ протиранія, можно опустить въ бульонъ и поварить немного; хотя онѣ не дадутъ бульону цвѣта, но передадутъ раковый вкусъ.

Раковое масло. Совершенно излишне заправлять этотъ супъ раковымъ масломъ, какъ это принято; правильно приготовленное раковое пюре изъ достаточнаго количества раковъ само по себѣ должно дать супу хорошій вкусъ и красный цвѣтъ.

Раковый супъ не кипятится. Раковый супъ не слѣдуетъ кипятить даже до соединенія съ нимъ льезона, такъ какъ отъ кипяченія пюре можетъ свернуться и утратить свою гладкость.

Фарши. Раковыя спинки для гарнира можно фаршировать кнелью (изъ курицы, телятины и рыбы), разсыпчатымъ рисомъ, заправленнымъ масломъ и желтками, и, наконецъ, тѣстомъ —

пат-а-шу. Чтобы фаршъ закрѣпъ въ каркасахъ, ихъ слѣдуетъ варить отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ.

Пассеровка вмѣсто шлема. Вмѣсто рисоваго шлема можно брать для заправки пюре бѣлую горячую пассеровку; въ такомъ случаѣ она предварительно разводится горячимъ процѣженнымъ бульономъ до густоты жидкаго соуса и нѣсколько времени кипятится на плитѣ, чтобы загустѣла, затѣмъ смѣшивается съ истолченными скорлупками и вся эта масса протирается черезъ сито; дальше нужно поступать какъ и съ пюре, заправленнымъ рисовымъ шлемомъ.

Пирожки канелоны.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать четыреугольниками, какъ прѣсные блинчики для пирожковъ, положить на средину фаршъ, скатать пирожки въ трубочку такъ же, какъ и блинчатые пирожки, запанировать, какъ крокеты, и изжарить во фритюрѣ.

Отбивныя бараньи котлеты въ клярѣ.

Правила приготовленія. Зачиститвъ бараньи котлеты, посолить, посыпать перцемъ и припустить на сотейникѣ до полной готовности. Затѣмъ остудить, покрыть густымъ слоемъ соуса томатъ и опять застудить. За $^1/_4$ часа до подачи на столъ, обмакнуть котлеты въ заранѣе приготовленный итальянскій кляръ (см. по оглавленію) и зажарить въ кипящемъ фритюрѣ до румянаго колера. Затѣмъ отсушить ихъ на бумагѣ и сейчасъ же подавать на салфеткѣ съ жареной зеленью петрушки.

Примѣчанія. Передъ тѣмъ какъ обмакивать котлеты въ кляръ, ихъ можно завернуть въ тонкіе прѣсные блиночки или въ облатки, смочивъ предварительно послѣднія водой. При такомъ способѣ приготовленія кляръ не отпотѣваетъ и остается сухимъ и хрустящимъ.

Точно такъ же можно приготовить телячьи отбивныя котлеты, покрывъ ихъ бѣлымъ соусомъ бешемелемъ или вилеруа по англійски.

Общее примѣчаніе объ отбивныхъ бараньихъ котлетахъ.

Натуральныя отбивныя бараньи котлеты притотовляются какъ телячьи, т.-е. панируются въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятся на плитѣ или на рошпорѣ. Такъ какъ бараньи котлеты значительно меньше телячьихъ, то при зачисткѣ изъ двухъ костей можно сдѣлать одну котлету, т.-е. одну кость удалить, а другую оставить.

Котлеты а-ля помпадуръ приготовляются какъ телячьи котлеты вилеруа, но подаются на постаментѣ изъ хлѣба и на гарниръ кладутся шампиньоны, заправленные соусомъ томатъ.

Если же бараньи отбивныя котлеты подаются съ соусомъ пуаврадъ, то онѣ за нѣсколько часовъ до жаренія маринуются въ слабомъ уксусѣ съ кореньями и пряностями. Но, кромѣ того, маринованныя бараньи котлеты подаются съ различными темными пикантными соусами и гарнирами изъ овощей и зелени, отъ которыхъ часто получаютъ и названіе. Къ отбивнымъ бараньимъ котлетамъ и вообще къ различнымъ блюдамъ изъ баранины можно также подавать горячій соусъ равиготъ.

Соусъ равиготъ (горячій).

Всѣ продукты для соуса велюте и кромѣ того:

Глясу—1 столовую ложку.
Масла сливочнаго—$^{1}/_{8}$ фунта.
Эссенціи разной зелени—по цвѣту и вкусу.
Уксусу эстрагону—1 столовую ложку.

Приготовить соусъ велюте, положить въ него хорошаго глясу и сливочнаго масла кусками, прогрѣть на пару, прибавить вскипяченнаго съ гвоздикой уксусу эстрагону и эссенціи изъ разной зелени столько, чтобы соусъ получилъ красивый зеленый цвѣтъ и хорошій вкусъ. Соусъ этотъ подается къ различнымъ жаркимъ, изъ говядины, телятины и баранины.

Артишоки баригуль.

Правила приготовленія. Очистивъ цѣльные артишоки, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, но только не отрѣзая оконечности листьевъ, и натеревъ донышки лимоннымъ сокомъ, опускать артишоки донышкомъ вверхъ, по одной штукѣ, въ раскаленный фритюръ такъ, чтобы фритюръ касался только оконечности листьевъ. Какъ только концы листьевъ заколеруются, вынуть артишоки на сито, покрытое бумагой, поставить донышками кверху, обсушить немного. Затѣмъ нафаршировать средину фаршемъ финзербомъ, заправленнымъ для связи толчеными просѣянными сухарями, обвязать каждый артишокъ кругомъ голландскими нитками, сложить въ глубокій сотейникъ, дно котораго предварительно покрыть тонкими пластами шпека (не копченаго), сверхъ каждаго артишока тоже положить ломтикъ шпека, прибавить фюме или бульону и мадеры, покрыть плотно и тушить на легкомъ огнѣ въ духовомъ шкафу до мягкости. Когда будутъ готовы, снять нитки, переложить на блюдо, а сокъ процѣдить и прибавить картофельной муки, разведенной мадерой, дать вскипѣть, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, размѣшать, прибавить по вкусу лимоннаго и кайенскаго перцу и облить имъ артишоки.

Объясненія и примѣчанія.

Чистка артишоковъ. При чисткѣ артишоковъ для этого блюда верхнюю (колючую) часть листьевъ не надо срѣзать, такъ какъ листья колеруются во фритюрѣ для полученія болѣе красиваго вида.

Колеровка листьевъ. При колерованіи верхушекъ листьевъ не слѣдуетъ опускать весь артишокъ во фритюръ, а нужно колеровать ихъ, поставивъ въ друшлакъ, чтобы фритюръ касался только концовъ листьевъ, а самый артишокъ оставался нетронутымъ.

Время колеровки. Такъ какъ листья колеруются очень быстро (2—3 мин.), то ихъ не слѣдуетъ долго держать во фритюрѣ, потому что они сгорятъ, получатъ некрасивый, черный цвѣтъ и непріятный горькій вкусъ.

Связываніе нитками. Фаршированные артишоки всегда обязываются кругомъ веревочкой, чтобы не потеряли своей формы.

Можно также фаршировать артишоки, не колеруя листьевъ, а очистивъ ихъ, обланжирить въ кипяткѣ, нафаршировать финзербомъ и приготовить какъ указано выше.

Артишоки также подаются нефаршированными подъ различными соусами, въ особенности съ голландскимъ соусомъ. Въ этомъ случаѣ очищенные и связанные артишоки отвариваются до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ, а соусъ подается отдѣльно.

О донышкахъ (фондахъ) артишокъ.

Фонды (донышки) артишокъ подаются какъ антреме, подъ различными соусами: сюпремъ, бешемель, томатнымъ, раковымъ и проч., а также идутъ на гарниръ къ жаркимъ. Очиствъ донышки артишокъ, какъ выше сказано, обланжирить въ кипяткѣ, затѣмъ сложить въ сотейникъ, туда же прибавить кусочекъ сливочнаго масла, лимонный сокъ, бульонъ и за полчаса до обѣда поставить артишоки на плиту и припустить до мягкости. Такимъ образомъ приготовленныя донышки артишокъ можно подавать наполненными зеленымъ горошкомъ, бобами, и соусъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Фаршъ „финзербъ“.

Сырые очищенные шампиньоны мелко рубятся и припускаются на маслѣ вмѣстѣ съ мелко нарубленнымъ лукомъ и рубленой зеленью петрушки, заправляются по вкусу солью и перцемъ и для приданія связи толчеными просѣянными сухарями; для сочности прибавляется немного бульону.

Этотъ фаршъ употребляется для блюдъ изъ говядины, телятины, домашней птицы, рыбы и различной зелени для антреме. Иногда финзербъ употребляется какъ самостоятельный фаршъ, а въ иныхъ случаяхъ смѣшивается съ какимъ-либо другимъ.

Гурьевская каша замороженная.

Правила приготовленія. Приготовить манную кашу, пѣнки и окарамеленные орѣхи, какъ для горячей гурьевской каши (см. обѣдъ 28 русской кухни). Вынувъ кашу изъ печи, прибавить къ ней пѣнки, нарѣзанные небольшими кусочками и окарамеленные грецкіе орѣхи, которые предварительно наломать на маленькіе кусочки, и перемѣшать все хорошенько. Послѣ орѣховъ положить въ кашу цукаты ($^1/_4$ ф.), нарѣзанные мелкими кубиками и вспрыснутые ромомъ, размѣшать и положить 1 стак. густыхъ взбитыхъ сливокъ; перемѣшать хорошенько кашу со сливками, выложить въ толстую шарлотную форму (мѣдную) или въ мороженицу, закрыть плотно форму крышкой, замазать ее масломъ и засыпать льдомъ съ солью, какъ парфе; держать во льду не менѣе двухъ часовъ. По прошествіи этого времени вынуть эту форму изо льда, обмыть тщательно холодной водой и вынуть кашу на блюдо, какъ мороженое.

Всѣ объясненія и примѣчанія къ горячей гурьевской кашѣ примѣнимы и въ данномъ случаѣ.

Густыя сливки. Густыя взбитыя сливки нужно класть въ остывшую, а не въ горячую кашу, потому что отъ горячей температуры сливки опадутъ, т.-е. распустятся и только разжидятъ кашу, а не придадутъ ей нѣжности.

Обѣдъ № 11.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Консоме изъ дичи. Пирожки королевскіе.
2) Корюшка марешаль.
3) Фрикасе изъ цыплятъ.
4) Тембаль изъ каштановъ.

Консоме изъ дичи.

Мяса подбедерка—$1^1/_4$ ф.
Рябчиковъ—5 шт.
Кореньевъ всѣхъ—$^5/_8$ ф.
Соли, букетъ, луку.
Бѣлковъ—2—3 шт.
Воды—8—10 тарелокъ.

Для кнели.

Филеевъ рябчиковъ—5 шт.
Сливокъ ордин.—1/4 стакана.
Сливокъ густыхъ—1/2—3/4 стак.

Корюшка марешаль.

Корюшки—25 шт.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Шампиньоновъ—1/2 ф.
Зеленаго горошку—1 банку.
Яицъ } для панировки.
Сухарей } для панировки.
Фритюръ для жаренія.
Соли, перцу—по вкусу.
Соусъ сюпремъ на 2 1/2 стакана бульона.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Цыплятъ порціон.—5 шт.
Шампиньоновъ—1/2—3/4 ф.
Луку-шарлоту—1/2 ф.
Луку обыкнов.—1 луков.
Крутоновъ изъ бѣлаго хлѣба изъ—1 булки.
Масла сливочнаго—1/2 ф.
Сливокъ—1 стак.
Бульону—2 стак.
Холодной пассеровки—1 ст. лож.
Желтковъ для льезона—2 шт.
Лимоннаго соку } по вкусу.
Соли } по вкусу.
Перцу } по вкусу.

Каштановый тембаль

для крема.

Сливокъ ордин.—1/2 стак.
Сливокъ густыхъ—1/2 бут.
Желтковъ—2 шт.
Сахару—1/4 ф.
Желатину—5 листовъ.

для тембаля:

Сахару—1/2 ф.
Каштановъ—1 1/2 ф.

Консоме изъ дичи.

Правила приготовленія. Поставить вариться обыкновенный бульонъ изъ мяса. Затѣмъ, взявъ филейные рябчики или какую другую дичь, снять все мясо съ костей. Изъ половины филеевъ приготовить кнель для гарнира (см. обѣдъ № 1 настоящаго отдѣла), а мясо съ ножекъ и крылышекъ, остальную мякоть и кости дичи, за исключеніемъ спинокъ, мелко изрубить и приготовить изъ нихъ оттяжку, которую опустить въ бульонъ за 1 часъ до подачи (см. общую статью о бульонахъ «консоме»). По прошествіи этого времени, когда оттяжка успѣетъ вывариться и консоме получитъ хорошій крѣпкій вкусъ, процѣдить его че-

резъ мокрую салфетку, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, опустить на гарниръ приготовленную кнель, прибавить щепотку кайенскаго перцу и подавать съ пирожками.

Примѣчанія. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію оттяжки, см. общія правила о бульонахъ—приготовленіе консоме. Консоме изъ дичи можно приготовлять не на мясномъ бульонѣ, а изъ одной дичи такъ: всѣ кости (кромѣ спинокъ) поджарить и сварить изъ нихъ бульонъ, а изъ всей мякоти сдѣлать оттяжку, которую потомъ и опустить въ бульонъ, какъ всегда.

Пирожки королевскіе.

Приготовить блинчатые пирожки и, не панируя, обмакнуть за $^1/_4$ часа до подачи каждый изъ нихъ въ кляръ и изжарить во фритюрѣ, какъ и проч. пирожки. Подаются эти пирожки съ жареною зеленью петрушки. Фаршируютъ ихъ сальпикономъ и другими фаршами.

Корюшка марешаль.

Правила приготовленія. Снявъ съ крупной корюшки филеи, обмыть ихъ, отбить слегка тяпкой, чтобы удобнѣе было фаршировать, обсушить въ полотенцѣ, посолить и посыпать перцемъ. Приготовить на рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ костей и головы корюшки, густой соусъ сюпремъ безъ льезона, заправить имъ шинкованные и припущенные на маслѣ шампиньоны; затѣмъ прибавить въ соусъ вареныя раковыя шейки, соль, бѣлый перецъ, размѣшать все и остудить. Намазавъ одно филе корюшки этимъ фаршемъ, положить сверхъ него другое филе и поплотнѣе прижать, чтобы филеи склеились. Приготовивъ такимъ способомъ всѣ филе попарно, запанировать ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ и зажарить во фритюрѣ.

На гарниръ подаются отваренные зеленые бобы или зеленый горошекъ. Оставшійся соусъ разбавляется немного бульономъ, заправляется льезономъ изъ желтковъ и масла и подается отдѣльно въ соусникѣ. Для приданія болѣе красиваго вида можно сдѣлать, кругомъ по краю блюда, на которомъ подается корюшка.

бордюръ изъ лапшевого тѣста, какъ описано въ обѣдѣ № 6 этого отдѣла. Чтобы бордюръ хорошо держался на блюдѣ, тѣсто должно быть раскатано довольно толсто (около $^1/_2$ пальца); приготовленныя полосы тѣста приклеиваются къ блюду бѣлкомъ. *Чѣмъ бордюръ ажурнѣе, тѣмъ красивѣе*

Примѣчанія. Фаршъ долженъ быть густымъ какъ пюре, чтобы держался на лопаточкѣ не стекая; жидкій же фаршъ при жареніи можетъ вытечь изъ филеевъ. Точно такимъ способомъ можно приготовить филей а-ля марешаль сига или судака. Если взяты порціонные судачки, которые крупнѣе корюшки, то каждый филейчикъ отбивается тонко, промазывается фаршемъ и скатывается въ трубочку; дальше поступаютъ какъ и съ корюшкой.

Фрикасе изъ цыплятъ

Правила приготовленія. Выпотрошивъ и промывъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ въ продольномъ направленіи, посыпать солью, перцемъ и мукой. Затѣмъ нашинковать лукъ и припустить его на маслѣ въ сотейникѣ до золотистаго колера. Положить въ сотейникъ куски цыплятъ, прибавить еще кусокъ масла и бульону въ такомъ количествѣ, чтобы дно сотейника не было сухое, положить обрѣзки отъ приготовленныхъ для гарнира шампиньоновъ, закрыть крышкой и слегка припустить на легкомъ огнѣ на краю плиты, чтобы цыплята остались немного сырыми. Черезъ 10—15 минутъ еще подлить бульону и сливокъ, прибавить кусочекъ холодной пассеровки, закрыть крышкой, поставить на легкій огонь на 15—20 минутъ. Когда цыплята будутъ совсѣмъ готовы, то выбрать ихъ изъ соуса въ другую посуду и поставить на паръ, чтобы были горячими, а соусъ высадить до густоты хорошей сметаны; затѣмъ процѣдить черезъ салфетку, заправить льезономъ, какъ соусъ сюпремъ, проварить, чтобы еще загустѣлъ и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Передъ подачей уложить цыплять на круглое блюдо, залить всѣмъ количествомъ соуса и огарнировать кругомъ припущенными на маслѣ шампиньонами, глассированнымъ лучкомъ-шарлотомъ и крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго гребешками. На гарниръ къ фрикасе можно также положить пѣтушиные гребешки, сваренные въ брезе и нарѣзанные бланкетами.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ цыплятъ. Если фрикасе приготовляется изъ порціонныхъ цыплятъ, то послѣдніе разрубаются только пополамъ; если же изъ крупныхъ, то ихъ разрубаютъ на четыре части, т.-е. сначала вдоль на двѣ части, а потомъ каждую штуку пополамъ въ поперечномъ направленіи. Крупные цыплята передъ разрубкой необходимо затянуть въ кипяткѣ.

Курица и телячья грудинка. За неимѣніемъ цыплятъ фрикасе можно приготовлять изъ курицы или хорошей (молочной) телячьей грудинки. Если фрикасе приготовляется изъ курицы, то послѣдняя послѣ потрошенія заправляется нитками и затягивается въ кипяткѣ для того, чтобы мясо немного закрѣпло, потомъ разрубается на пять частей.

Если же фрикасе приготовляютъ изъ телячьей грудинки, то послѣдняя сначала разрубается вдоль по костямъ, а потомъ каждая кость въ перечномъ направленіи на три части.

Густота соуса. Для того, чтобы соусъ покрывалъ цыплята густымъ налетомъ, его нужно хорошенько высадить и, кромѣ того, проварить еще съ льезономъ.

Тембаль изъ каштановъ.

Правила приготовленія. Взявъ $1^1/_2$ ф. очищенныхъ отъ кожицы каштановъ, ошпарить ихъ кипяткомъ, снять вторую кожицу и сварить въ кипяткѣ до мягкости. Затѣмъ слить воду, въ которой варились и протереть черезъ частое сито. Полученное, такимъ образомъ, каштановое пюре заварить карамелью изъ сахара, которую приготовить такъ: взявъ $^1/_2$ сахарнаго песку, смочить $^1/_4$ стак. холодной воды и сварить густой сиропъ до «карамели», т.-е. до такой степени, чтобы капля горячаго сиропа, опущенная въ стаканъ съ холодной водой, превращалась въ мягкій шарикъ—тогда готово. Во время варки сиропа нужно края кастрюли обмывать почаще холодной водой, чтобы сиропъ не засахаривался (какъ для варенья). Готовую горячую карамель вливаютъ въ каштановое пюре и размѣшиваютъ въ это время его лопаточкой. Заваривать пюре надо очень быстро, чтобы ка-

рамель не остыла. Затѣмъ взять восковую бумагу и выложить ею стѣнки шарлотной формы; если бумага будетъ выше формы, то обрѣзать ее не нужно — чѣмъ выше тембаль, тѣмъ красивѣе. Выложивъ стѣнки формы бумагой, смочить ее холодной водой, положить форму на бокъ и всю бумагу смазать слоемъ каштановаго пюре, толщиною не менѣе пальца. Послѣ того вынести на холодъ и дать пюре застыть. Между тѣмъ, приготовить заварной сливочный кремъ такъ: отбить въ кастрюлю сырые желтки, прибавить мелкій сахаръ и ваниль, размѣшать, развести ординарными сливками и проварить густой льезонъ, потомъ прибавить въ него отжатый желатинъ, размѣшать и остудить немного, затѣмъ взбить густыя сливки, соединить ихъ съ льезономъ и застудить немного, при чемъ слѣдить за тѣмъ, чтобы кремъ не перестылъ, а то будутъ комки. Когда каштановое пюре хорошо застынетъ, то вынуть его осторожно изъ формы, снять бумагу, поставить тембаль на блюдо и наполнить средину его приготовленнымъ кремомъ, который нужно выложить въ корнетъ съ металлическимъ наконечникомъ и выпустить его въ тембаль изъ этого корнета. Кремъ нужно выложить горкой, чтобы онъ лежалъ значительно выше края тембаля. Послѣ того вынести на холодъ и дать застыть.

Обѣдъ № 12.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
2) Осетрина по-русски.
3) Филе жардиньеръ.
4) Пуншъ глясс.

Супъ-пюре изъ свѣж. огурц.

Всѣ продукты для бѣл. бульона.
Курицу—1 шт.
Огурцовъ—5 или 10 шт. если мелкіе.
Масла сливочнаго—3/8 ф.
Муки франц. для пассер.—1/8
Желтковъ—2 шт. } для льез.
Сливокъ—1 1/2 стак. } для льез.
Шпината—1 ф. для шпинатной эссенціи.

Риссоли.

Муки—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Воды—$^1/_4$ стакана.
Яицъ и сухарей для панировки.
Яицъ—5 шт.
Бешмелю—на 1 ст. ложку муки.
Фритюру для жаренія.

Осетрина по-русски.

Осетрины—$2^1/_2$—3 ф.
Огуречнаго разсола, пополамъ съ водой столько, чтобы покрыло рыбу.
Бѣлаго вина—$^1/_2$—$^3/_4$ стак.
Ершей—15 шт.

Русскій гарниръ.

Раковыя шейки—15 шт.
Соленыхъ огурцовъ—5—6 шт.
Маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Луку шарлотъ—$^3/_8$ ф.
Оливокъ—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу и лавроваго листу—по вкусу.
Лимону и хрѣну.
Бѣлыхъ кореньевъ—по 3 шт.

Соусъ томатъ.

Муки франц.—2 стол. ложки.
Рыбнаго отвару—$2^1/_2$ стакана.
Масла—$^1/_4$ ф.
Томату—$^3/_8$ ф.
Соли, Кайенскаго перцу } по вкусу.

Филе жардиньеръ.

Вырѣзки—$2^1/_2$—3 ф.
Масла для жаренія и для всѣхъ гарнировъ—$^3/_4$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Сметаны—$^3/_8$ ф.
Мадеры—$^1/_4$ ст.
Холодной пассеровки—1 чайн. ложку.
Кореньевъ—$^3/_8$ ф.
Свиного шпеку—$^1/_4$ ф.
Соли, Перцу } по вкусу.

Для гарнира.

Рѣпы—5 шт. маленьк.
Манной крупы московской—$^1/_8$ ф.
Масла—$^1/_{16}$ ф.
Молока—$^1/_2$ бут.

Помидоры.

Помидоровъ—5 шт.
Фаршу «финзербъ»—5 ст. лож.

Лукъ.

Луку—5 шт.
Бешемелю—2 ст. ложки.
Кнели изъ курицы или телятины—5 ст. лож.

Масла—$1/_8$ ф.
Фюме—$1/_2$ стак.
Соли и перцу—по вкусу.

Масла для жаренія—$1/_8$ ф.
Сметаны—$1/_4$ ф.
Холодной пассеровки—$1/_2$ ч. л.

Цвѣтная капуста и картофель.

Цвѣтной капусты—1 коч.
Картофелю—5 шт.

Грибы.

Грибовъ бѣлыхъ—$1/_2$ ф.

Пуншъ гляссе.

Сахару—$3/_4$ ф.
Воды—1 бут.
Апельсиновъ—3 шт.
Лимоновъ—2 шт.
Бѣлковъ—4 шт.
Рому или ликеру—по вкусу.

Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ съ костями курицы, мякоть которой пойдетъ на пюре и на кнель. Свѣжіе огурцы очистить отъ кожи и вырѣзать сердцевину, при чемъ кожу, если она не горькая, вмѣстѣ съ зернышками спассеровать на маслѣ. Затѣмъ, послѣ снятія пѣны, вмѣстѣ съ букетомъ опустить въ бульонъ всѣ эти обрѣзки, чтобы получился вкусъ огурцовъ. Для приданія супу густоты и нѣжнаго вкуса приготовить изъ половины мякоти курицы пюре, для чего припустить мякоть курицы въ собственномъ соку, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ пассеровкой, приготовленной изъ $1/_8$ ф. французской муки, $1/_8$ ф. сливочнаго масла и протереть черезъ сито, а изъ остальной мякоти приготовить кнель. Полученное пюре соединить съ заранѣе приготовленнымъ и нѣсколько остуженнымъ льезономъ. Когда бульонъ сварится, процѣдить его для удаленія остатковъ кожицы и огурцовъ и, подогрѣвъ на пару приготовленное куриное пюре, соединить съ процѣженнымъ наваромъ, вливая его понемногу въ пюре и все время размѣшивать лопаточкой. Затѣмъ поставить супъ на плиту, на паръ, но не кипятить, иначе получатся комки.

Оставленную на гарниръ мякоть огурцовъ порѣзать косячками или вынуть на круглую выемку въ видѣ пятачковъ; затѣмъ отварить ихъ до мягкости въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето и обдать холодной водой. Незадолго до подачи на столъ

опускают въ супъ приготовленные огурцы и кнель, приготовленную изъ оставленной мякоти курицы и обланжиренные листья шпината (по желанію). Передъ самой подачей на столъ прибавляется въ супъ для приданія цвѣта немного шпинатной эссенціи. Къ супу подаются гренки или какіе-нибудь пирожки. Способъ приготовленія шпинатной эссенціи см. «Соусы и Эссенціи».

Другой способъ приготовленія супа-пюре изъ огурцовъ по образцу супа-пюре изъ спаржи или изъ свѣжихъ помидоровъ.

Поставить вариться обыкновенный бѣлый бульонъ, какъ и для всѣхъ суповъ пюре. Затѣмъ взять свѣжіе огурцы, очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать тонкими круглыми ломтиками, сложить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, немного бульону и утушить до мягкости; тогда приготовить горячую бѣлую пассеровку, прибавить ее къ огурцамъ, влить еще немного бульону, вскипятить нѣсколько разъ и потомъ протереть черезъ сито, оставшіяся на ситѣ зернышки опустить въ бульонъ, а полученное пюре поставить на паръ, чтобы было горячее. Когда бульонъ сварится, то процѣдивъ его, соединить съ приготовленнымъ пюре, прокипятить, заправить льезономъ и кускомъ сливочнаго масла. Передъ подачей точно такъ же заправить супъ шпинатной эссенціей для приданія зеленаго цвѣта и опустить означенные выше гарниры, кромѣ кнели. Этотъ супъ стόитъ дешевле, чѣмъ описанный выше, такъ какъ въ составъ его не входитъ курица.

Риссоли къ супу.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто, какъ для паштета, и когда будетъ готово, то застудить его немного, потомъ раскатать довольно тонко, вырѣзать зубчатой выемкой маленькіе кружки, смазать края каждаго бѣлкомъ, положить на средину фаршъ изъ яицъ или мяса и соединить края тѣста, придавъ пирожку форму полумѣсяца.

Раздѣлавъ, такимъ образомъ, всѣ пирожки, запанировать ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и зажарить во фритюрѣ, какъ вообще жарятся пирожки. Когда риссоли зарумя-

нятся, т.-е. получатъ красивый золотистый цвѣтъ, то отсушить на бумагѣ и подавать на салфеткѣ горячими.

Примѣчаніе о фаршѣ изъ яицъ. Сваренныя въ крутую яйца тонко шинкуются и заправляются бешемелемъ и зеленью укропа или петрушки.

Осетрина по-русски.

Правила приготовленія. Взявъ звено свѣжей осетрины, цѣльное или нѣсколько фунтовъ, вынуть внутренности, обмыть, надрѣзать вязигу, чтобы при варкѣ не стянуло, положить въ рыбный котелъ или овальную кастрюлю кожею внизъ и туда же прибавить очищенныхъ ершей, обрѣзки отъ гарнировъ (т.-е. обрѣзки бѣлыхъ кореньевъ и соленыхъ огурцовъ), влить огуречный разсолъ, залить холодной водой, прибавить соль и пряности и варить, какъ и всякую другую цѣльную рыбу. Когда рыба будетъ мягкая, то снять кожу, вынуть хрящи и остудить ее въ этомъ же отварѣ. Когда остынетъ, то нарѣзать поперекъ волоконъ наискось тонкими ломтиками. Послѣ того взять часть отвара, процѣдить его, приготовить на немъ густой томатный соусъ, прибавить въ него припущенные на маслѣ маринованные грибы, нарѣзанные кружочками, и оливки и высадить еще немного, чтобы соусъ былъ густой.

Затѣмъ приготовить русскій гарниръ. Когда гарниры и соусъ будутъ готовы, то подогрѣвъ рыбу на пару въ оставшемся отварѣ, уложить на блюдо въ томъ порядкѣ, въ какомъ куски лежали до нарѣзки, обложить кругомъ всѣми приготовленными гарнирами и облить осетрину горячимъ густымъ соусомъ томатъ, не касаясь гарнировъ.

Объясненія и примѣчанія.

Названіе. Осетрина носитъ названіе «по-русски» отъ гарнировъ, съ которыми подается.

Ерши. Ерши прибавляются при варкѣ осетрины для усиленія вкуса навара, на которомъ готовится соусъ-томатъ. Наваръ отъ одной осетрины былъ бы слишкомъ слабъ.

Варка. При варкѣ осетрины нужно слѣдить за тѣмъ чтобы вода не кипѣла, такъ какъ отъ этого рыба теряетъ вкусъ и кромѣ того при нарѣзкѣ крошится (получаются некрасивые куски). По той же причинѣ ее нельзя варить дольше, чѣмъ слѣдуетъ, какъ готова, то сейчасъ же снять съ плиты и для той же цѣли рыбу нарѣзаютъ въ то время когда она остынетъ.

Соусъ-томатъ. Соусъ-томатъ долженъ быть приготовленъ очень густымъ, чтобы держался на осетринѣ и не стекалъ на гарниры.

Осетрину по-русски можно подавать въ посту, приготовивъ соусъ-томатъ на постномъ маслѣ.

Русскій гарниръ.

Бѣлые коренья: сельдерей и петрушку, очистить отъ кожицы, вынуть на круглую выемку въ видѣ горошинъ, обланжирить и затушить въ собственномъ соку или отварить въ бульонѣ до мягкости; приготовить глясcированный лучекъ. Взять шейки отъ вареныхъ раковъ, соленые огурцы очистить, нарѣзать и сварить, какъ для разсольника; припустить на маслѣ маринады: очищенные винтомъ оливки и бѣлые грибы, нарѣзанные ломтиками. Всѣ приготовленные гарниры смѣшать вмѣстѣ и заправить соусомъ-томатъ или же положить кругомъ блюда букетомъ, не заправляя соусомъ, какъ, напримѣръ, къ осетринѣ. Кромѣ перечисленныхъ гарнировъ, кладется еще скобленый хрѣнъ и ломтики лимона, края которыхъ вырѣзаются фестончиками.

Этотъ гарниръ подается къ жаркимъ изъ говядины (антрекотъ а-ля рюссъ) или къ отварной рыбѣ: осетринѣ, стерляди и проч. Къ русскому гарниру также иногда прибавляются фаршированные свѣжіе огурцы

Филе де-бефъ

Филе де-бефъ жарится двумя способами:

а) въ духовомъ шкафу и

б) на вертелѣ.

Филе де-бефъ подается къ столу или въ натуральномъ видѣ, при чемъ собственный сокъ его подается какъ соусъ, или же съ гарнирами и соусами, отъ которыхъ оно получаетъ различныя

названія. какъ-то: а-ля жардиньеръ, а-ля шассеръ, а-ля тортю, а-ля финансьеръ и проч.

Филе де-бефъ.

а) Жареный въ духовомъ шкафу (натуральный).

Правила приготовленія. Зачиствивъ филейную вырѣзку или толстый филей цѣликомъ, обтереть его только мокрымъ полотенцемъ, такъ какъ филе—мясо самое нѣжное и потому при опусканіи въ воду очень быстро размокаетъ, вслѣдствіе чего при жареніи получаетъ некрасивый видъ. Затѣмъ нашпиговать верхнюю сторону свинымъ шпекомъ и обвязать голландскими нитками, придавъ ему правильную форму, потомъ, посоливъ и посыпавъ перцемъ, положить на противень, полить отколерованнымъ масломъ, посыпать мелко шинкованными кореньями и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда филе зарумянится, необходимо сбавить жаръ. Затѣмъ прибавить на противень обыкновеннаго бульону и образовавшимся сокомъ какъ можно чаще поливать, пока жаркое не будетъ готово. Снявъ съ него нитки, дать остыть на столѣ (минутъ 10), потомъ, нарѣзавъ острымъ филейнымъ ножомъ поперекъ волоконъ, немного наискось, тонкими ломтиками, положить на блюдо въ томъ видѣ, какое мясо имѣло до нарѣзки.

Снявъ предварительно съ сока лишній жиръ, процѣдить его, частью полить филе, остальной подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Филе де-бефъ.

б) Жареный на вертелѣ (натуральный).

Правила приготовленія. Зачиствивъ и нашпиговавъ филе свинымъ шпекомъ, сложить его въ каменную чашку, залить прованскимъ масломъ, посыпать мелко нарѣзанными кореньями и оставить на 3 часа. Затѣмъ привязать къ шпилькѣ отъ вертела, покрывъ намасленой бумагой и прикрѣпить къ вертелу. За $1^1/_2$ часа до обѣда поставить передъ огнемъ и дать жариться, все время повертывая вертелъ и какъ можно чаще поливая мясо сокомъ, который стекаетъ съ него въ подставленный плафонъ. За $^1/_4$ часа до отпуска снять бумагу съ филе, посолить его, заколеровать, снять съ вертела, нарѣзать тонкими ломтиками, сло-

жить на блюдо, полить собственнымъ сокомъ, отдѣленнымъ отъ жира, и подавать къ столу.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Филе де-бефъ, какъ показываетъ само названіе, готовится изъ вырѣзки, т.-е. филе. Но оно можетъ быть приготовлено и изъ толстаго филе цѣликомъ; въ такомъ случаѣ жаркое получится менѣе нѣжное. При приготовленіи жаркого изъ толстаго филея цѣликомъ, необходимо, предварительно, вырѣзать изъ послѣдняго кость.

Шпигованіе. Филе де-бефъ шпигуется свинымъ шпекомъ для приданія ему сочности, какъ это указано въ общей статьѣ о приготовленіи мяса. Если попадается мясо отъ хорошо откормленнаго вола, то можно обойтись и безъ шпигованія.

Сокъ изъ-подъ филе. Сокъ, съ которымъ жарилось филе де-бефъ, необходимо передъ подачей къ столу процѣдить для того, чтобы удалить оставшіеся въ немъ коренья. На гарниръ эти коренья не подаются, а прибавляются при жареніи только для приданія жаркому аромата. Но можно жарить филе и безъ кореньевъ, какъ ростбифъ.

Гарниры. Къ филе де-бефъ подаются разнообразные гарниры, какъ-то: жардиньеръ, финансьеръ и др.

Соуса. Изъ соусовъ къ филе де-бефъ подаются: томатъ, шассеръ, мадера, демиглясъ, пикантъ.

Филе жардиньеръ.

Правила приготовленія. Изжарить филе въ духовомъ шкафу, какъ указано выше, нарѣзать его тонкими ломтиками, уложить на блюдо, на крустадъ изъ бѣлаго или чернаго хлѣба въ такомъ порядкѣ, чтобы кусокъ получилъ свою натуральную форму, и кругомъ расположить букетомъ гарниръ жардиньеръ. Оставшійся на противнѣ сокъ процѣдить черезъ сито, заправить его холодной пассеровкой и сметаной, прибавить по вкусу мадеры и прокипятить. Поливъ немного филе соусомъ, подать остальной соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Гарниръ жардиньеръ

Гарниръ жардиньеръ состоитъ изъ нѣсколькихъ сортовъ овощей, а именно: фаршированная манной кашей рѣпа, фаршированные финзербомъ помидоры, бѣлые грибы въ сметанѣ, картофель дюшесъ или крокеты изъ картофеля, зеленый горошекъ или зеленые бобы англезъ, спаржа соусная зеленая или бѣлая и цвѣтная капуста. Всѣми поименованными гарнирами обкладываютъ жаркое такъ, чтобы получилась гармонія цвѣтовъ.

Крустады.

Крустадъ или крутонъ изъ хлѣба приготовляется такъ: взявъ черный или бѣлый хлѣбъ, черствый, испеченный въ формѣ, снять съ него корку и обрѣзать его такъ, чтобы онъ былъ одинаковой толщины и вышины съ филеемъ, потомъ вырѣзать по краю фестоны ножомъ отъ руки и изжарить крустадъ въ печкѣ, поливъ отколерованнымъ фритюромъ. Когда крустадъ зарумянится, то отсушить его на бумагѣ. Жаркое кладется на крутонъ или крустадъ для приданія ему болѣе красиваго, высокаго вида. Для того, чтобы мясо удобнѣе было положить на крустадъ, чтобы оно не падало съ него, въ срединѣ крустада, во всю длину его, сдѣлать углубленіе—ямку (вырѣзать ножомъ). Это нужно сдѣлать до жаренія. Для крустадовъ можно употреблять и деревянныя подставки, спеціально для того заказываемыя. Подставки эти оклеиваются лапшевымъ тѣстомъ или бумагой. Крустады также можно приготовить изъ картофельнаго пюре или риса. Хотя крустады иногда бываютъ приготовлены и изъ съѣдобныхъ продуктовъ, они подаются только для вида, но не для ѣды.

Лукъ или порей (прасъ) фаршированный.

Очистивъ бѣлыя крупныя луковицы или нижнія части порея отъ кожицы, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, затѣмъ вынуть гарнирной ложечкой сердцевину, какъ изъ рѣпы, мелко изрубить ее, спассеровать на маслѣ, заправить для связи густымъ бешемелемъ, соединить съ кнелевымъ фаршемъ изъ ку-

рицы или телятины, нафаршировать луковицу, сложить въ глубокій сотейникъ, прибавить кусочекъ масла, немного бульону фюме, закрыть крышкой и утушить до мягкости или прямо испечь въ печкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Лукъ можно также начинять фаршемъ годиво. Если лукъ подается не какъ гарниръ къ жаркому, а какъ самостоятельное блюдо, то на оставшемся сокѣ приготовляется какой-нибудь темный, пикантный соусъ. Готовыя луковицы укладываются въ глубокое блюдо и обливаются соусомъ. На гарниръ можно положить крутоны изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные на маслѣ.

Рѣпа фаршированная.

Правила приготовленія. Очистивъ отъ кожицы цѣльную рѣпу, намѣтить выемкой или ножомъ крышку, сдѣлать круглый надрѣзъ до половины толщины рѣпы, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы рѣпа была до верху покрыта, закрыть крышкой и сварить до мягкости. Изъ сваренной рѣпы вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, протереть ее черезъ сито, смѣшать съ приготовленнымъ фаршемъ изъ манной каши, сваренной на молокѣ, наполнить этимъ сердцевину рѣпы, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ на 15—20 минутъ, чтобы заколеровалась.

Фонды (донышки) рѣпы съ горошкомъ.

Очистивъ отъ кожицы крупную рѣпу, нарѣзать ее кружками толщиною въ палецъ, обравнять каждый кружокъ круглою пирожною выемкою и сдѣлать въ срединѣ надрѣзъ маленькой круглой выемкой до половины толщины кружка, припустить въ собственномъ соку, выскоблить средину гарнирной ложечкой, чтобы получилась чашечка въ видѣ дна артишока; сложить на сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ и фюме, поставить въ духовой шкафъ и дать заглясссироваться. Передъ отпускомъ положить на каждое донышко ложку зеленаго горошку англезъ.

Цвѣтная капуста.

Очистивъ цвѣтную капусту отъ кочерыжки и зелени, опустить въ холодную соленую воду на 1—2 часа, затѣмъ переложить въ просторную кастрюлю, посолить, залить кипяткомъ, положить кусочекъ масла (1 столовую ложку на кочанъ средней величины) и варить подъ крышкою, чтобы не сильно кипѣла. Когда будетъ наполовину готова, отставить на край плиты, пока не будетъ совершенно мягкою, тогда вынуть изъ воды, отсушить на ситѣ, полить отколерованнымъ масломъ и посыпать толчеными просѣянными сухарями.

Объясненія и примѣчанія.

Варка капусты. Цвѣтную капусту не слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ, отъ этого она можетъ развалиться; поэтому для сохраненія формы ее нужно варить на медленномъ огнѣ, чтобы проварилась паромъ.

Фаршированные помидоры.

Правила приготовленія. Взявъ хорошіе зрѣлые помидоры, обмыть ихъ сверху холодной водой, срѣзать верхушку, вынуть зернышки изъ средины и наполнить фаршемъ финзербъ (заправленнымъ для связи толчеными просѣянными сухарями, или кнелёвымъ фаршемъ изъ телятины или курицы), такимъ образомъ, чтобы фаршъ доходилъ до верху; обвязать кругомъ голландскими нитками, сложить на смазанный масломъ сотейникъ, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы верхъ заколеровался. Затѣмъ снять нитки, сложить на салфетку и отдѣльно подать соусъ демиглясъ, а если подаются какъ гарниръ къ жаркому, то соуса не нужно.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ помидоровъ. Для фаршировки необходимо брать спѣлые, крѣпкіе и мясистые помидоры. Мороженые, дряблые и незрѣлые помидоры для этой цѣли не годятся.

Фаршировка. Нафаршированные помидоры обвязываются кругомъ ниткой, иначе могутъ развалиться. При фаршировкѣ не слѣдуетъ помидоры набивать плотно фаршемъ, отъ этого они тоже могутъ лопнуть и развалиться. Какъ помидоры, такъ и рѣпу можно фаршировать жаренымъ изрубленнымъ мясомъ, приготовленнымъ какъ на фаршъ для пирога. Въ фаршъ этотъ прибавляется или сокъ отъ помидоровъ, или сердцевина рѣпы.

Бѣлые грибы въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Очиствивъ бѣлые грибы (кожица очищается только съ корешковъ), нашинковать ихъ помельче, обмыть, сложить въ глубокій сотейникъ, покрыть крышкой и поставить на плиту. Когда грибы дадутъ изъ себя сокъ, то слить его прочь, а въ грибы прибавить кусокъ масла, отдѣльно прожаренный на маслѣ рубленый или шинкованный лукъ, соль, перецъ и прожарить грибы вмѣстѣ съ лукомъ до мягкости. Затѣмъ прибавить немного бульону, холодной пассеровки и сметаны и протушить немного, чтобы соусъ загустѣлъ. Тогда переложить ихъ въ глубокую чашку или блюдо и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки или же положить на гарниръ къ филе.

Объясненія и примѣчанія.

Удаленіе горечи въ грибахъ. Для того, чтобы готовые грибы не имѣли горьковатаго привкуса, необходимо посредствомъ припусканія передъ жареніемъ удалить изъ нихъ сокъ, имѣющій горькій вкусъ. Это правило относится какъ къ приготовленію бѣлыхъ, такъ и красныхъ грибовъ.

Сметана. Грибы заправляются сметаной въ то время, когда они уже совершенно прожарились, въ противномъ случаѣ получатся не жареные, а вареные грибы.

Грибы консервы (вареные) приготовляются точно такъ же, но сравнительно скорѣе; ихъ нужно только припустить немного съ лукомъ и сейчасъ же заправить соусомъ.

Крокеты изъ картофеля.

Сварить картофель, какъ для пюре, протереть пока горячій и положить сейчасъ же сырые желтки и картофельной муки (считая на полъ фунта пюре 2 желтка и 1 чайную ложку картофельной муки), размѣшать, посыпать столъ обыкновенной мукой и раздѣлать все пюре на крупные шарики или придать форму груши или жгута. Затѣмъ запанировать каждую штучку въ желткѣ съ прованскимъ масломъ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или же въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ и за 10 минутъ до подачи зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ, а потомъ отсушить на бумагѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Отсушка картофеля. Для крокетовъ картофель передъ протираніемъ нужно хорошо отсушить отъ воды, въ противномъ случаѣ при жареніи крокеты будутъ лопаться и разваливаться.

Желтки и мука. Въ пюре для крокетовъ прибавляются желтки и картофельная мука для приданія связи, чтобы они не лопались и не ломались при жареніи. Кладутся только одни желтки безъ бѣлковъ, потому что отъ послѣднихъ крокеты дѣлаются жесткими. Желтки нужно класть въ горячее пюре; но для того, чтобы не заварились, нужно вводить ихъ по одному, размѣшивая пюре лопаткой.

Панировка. Для того, чтобы крокеты при жареніи хорошо колеровались, панировку дѣлаютъ изъ желтка, разведеннаго прованскимъ масломъ, а не изъ однихъ яицъ. Вмѣсто толченыхъ сухарей можно брать черствый бѣлый хлѣбъ,—такая панировка нѣжнѣе, чѣмъ сухари.

Картофель дюшесъ.

Приготовить пюре изъ картофеля, какъ для крокетовъ (см. выше), заправить также желтками и картофельной мукой, раздѣлать четыреугольныя или квадратныя фигурки, запанировать ихъ немного въ мукѣ и жарить на горячемъ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ.

Примѣчаніе. Картофель дюшесъ нужно жарить на маслѣ на горячемъ сотейникѣ, чтобы не ломался и не разваливался. Нужно брать для жаренія мѣдный сотейникъ или чугунную, а не желѣзную сковороду, на которой масло будетъ горѣть, отчего картофель получаетъ некрасивый темный цвѣтъ.

Пуншъ гляссе.

Правила приготовленія. Заливъ сахаръ холодной водой, поставить вариться легкій сиропъ. Какъ только сиропъ закипитъ, отставить его на столъ и въ горячій сиропъ положить тонко шинкованной лимонной и апельсинной цедры и дать остыть. Затѣмъ прибавить по вкусу лимоннаго и апельсиннаго соку, послѣ того процѣдить все черезъ кисею, вылить въ мороженицу, заморозить до густоты жидкой кашицы и тогда прибавить туда три-четыре бѣлка, не взбитые, или заварную меренгу и выбить хорошенько, чтобы сдѣлался пышнымъ и бѣлымъ: тогда прибавить по вкусу какого-нибудь ликеру или рому. Пуншъ подается въ стаканчикахъ и вообще подается въ серединѣ обѣда между двумя жаркими. Но можно подавать и какъ сладкое, вмѣсто мороженаго въ простомъ обѣдѣ. Въ этомъ случаѣ въ него нужно прибавлять меньше вина.

Объясненія и примѣчанія.

Другой способъ приготовленія. Пуншъ гляссе можно также приготовить не изъ варенаго, а изъ сырого сиропа. Пропорція всѣхъ продуктовъ остается неизмѣнненою; разница въ приготовленіи тоже весьма незначительна, а именно: положенный въ чашку сахаръ заливается холодной водой, туда кладется тонко шинкованная цедра и въ такомъ видѣ сиропъ остается на холоду около двухъ часовъ, пока весь сахаръ распустится; при чемъ сиропъ слѣдуетъ почаще помѣшивать ложкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно. Когда сахаръ распустится, то прибавляется по вкусу лимонный и апельсинный сокъ. Затѣмъ, заморозивъ пуншъ до густоты кашицы, прибавляютъ въ него постепенно по одному бѣлку или заварную меренгу и взбиваютъ еще вмѣстѣ съ бѣлками, а передъ самымъ отпускомъ прибавляютъ ромъ.

Сахарный сиропъ. Для пунша, также какъ и для фруктоваго мороженаго, не слѣдуетъ варить клейкій сиропъ, потому что тогда пуншъ будетъ плохо замерзать. Когда пуншъ дѣлаютъ съ меренгой, то на сиропъ идетъ только $^1/_4$ ф. сахару, а остальные $^1/_2$ ф. для меренги, если взято 4 или 5 бѣлковъ.

Прибавка холодной воды. Если сиропъ почему-либо получится очень жиренъ (сладокъ), то, чтобы ослабить его, при замораживаніи можно прибавить 1—2 столовыя ложки холодной воды и замораживаніе пойдетъ быстрѣе.

Отличіе пунша отъ мороженаго. Пуншъ долженъ быть мягче и пышнѣе мороженаго. Кромѣ того, въ него прибавляется ромъ или ликеръ и онъ подается въ стаканчикахъ.

Бѣлки. Бѣлки, прибавляемые въ пуншъ, взбиваются вмѣстѣ съ пуншемъ, потому что при взбиваніи вмѣстѣ даютъ больше пышности, чѣмъ взбитые отдѣльно.

Выбиваніе лопаткой. Если въ мороженой формѣ нѣтъ собственной лопатки, то пуншъ при замораживаніи нужно выбивать деревянной лопаточкой, чтобы равномѣрно замораживался, не имѣлъ крупинокъ и получилъ пышность.

Форма для замораживанія. За неимѣніемъ мороженицы, можно замораживать пуншъ въ кастрюлѣ, обложенной льдомъ съ солью.

Мороженое „гранитъ“.

Мороженое «гранитъ» отличается отъ пунша тѣмъ, что въ него не кладутся бѣлки и ликеръ, оно подается не въ стаканчикахъ, а вынимается цѣликомъ изъ формы, какъ и всѣ прочія мороженыя. Въ это мороженое можно прибавлять бѣлое вино или шампанское; въ такомъ случаѣ воды для сиропа берется вдвое меньше, чѣмъ указано въ пропорціи.

Обѣдъ № 13.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ жульенъ. Пирожки сдобные.
2) Соте изъ судака.
3) Сальми изъ дичи.
4) Каймакъ (замороженный).

Супъ жульенъ.

Всѣ продукты для мясного консоме и кромѣ того:

Кореньевъ всѣхъ сортовъ—1 фунтъ.

Луку—1 шт.	всего вмѣстѣ 1 ф.
Зеленаго горошка	
Зеленыхъ бобовъ	
Спаржи	
Цвѣтной капусты	
Шифонадъ	
Тѣста для ньёкъ на $^1/_4$ стак. масла.	

Соте изъ судака.

Судака—$2^1/_2$—3 ф.
Ершей—10 шт.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.

Масла	для припускан.
Бѣлаго вина	

Крутоновъ—10 шт.

Соли	по вкусу.
Перцу	

Соусъ сюпремъ на $2^1/_2$ стакана бульона.

Сальми изъ дичи.

Рябчиковъ—3 шт.
Муки—1 стол. ложку.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Фюме—$^1/_4$ стакана.
Мадеры—$^1/_4$ ст.
Крутоновъ—10 шт.
Соли, кайенскаго перцу — по вкусу.
Трюфелей—$^1/_4$ ф.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.

Для вафель.

Желтковъ—3 шт.
Яицъ цѣликомъ—1 шт.
Масла—$^1/_8$ ф.
Муки французской—$^1/_4$ ф.
Густыхъ сливокъ—$^1/_2$ – $^3/_4$ бут.
Сахару—1 ч. ложка.

Для каймака.

Сливокъ ордин.—1 бут.
Сахару—1 ф.
Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бут.
Варенья—$^1/_2$ ф.
Лимон. соку—съ $^1/_2$ лимона.
Ванили—$^1/_2$ палочки.

Супъ жульенъ.

Правила приготовленія. Сварить бульонъ консоме изъ говядины, процѣдить его, передъ подачею залить имъ сложенный въ кастрюлю гарниръ жульенъ (см. ниже) и клецки изъ заварного тѣста поташу; вылить въ миску и подавать съ какими-нибудь пирожками.

Объясненія и примѣчанія.

Коренья для оттяжки. Для приданія консоме вкуса кореньевъ въ оттяжку нужно прибавить всѣ обрѣзки отъ тѣхъ кореньевъ, которые пойдутъ на гарниръ. Обрѣзки кладутся въ оттяжку не въ сыромъ, а въ спассерованномъ видѣ, какъ это указано въ общей статьѣ бульоновъ (см. консоме).

Кнель. Вмѣсто ньёкъ на гарниръ въ супъ жульенъ можно положить кнель изъ курицы. Въ этомъ случаѣ можно кости курицы прибавить въ мясную оттяжку для консоме, а кнель опустить въ супъ передъ самой подачей.

Гарниръ жульенъ.

Этотъ гарниръ состоитъ изъ смѣси кореньевъ, овощей и зелени и употребляется только для супа жульенъ. Очистивъ всѣ сорта кореньевъ отъ кожицы, нашинковать ихъ очень тонко (въ видѣ ниточекъ, длиною 3 сантиметра). Отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ сливочное масло, положить на него коренья, спассеровать до золотистаго цвѣта. Затѣмъ залить процѣженнымъ консоме въ такомъ количествѣ, чтобы коренья были только покрыты имъ, и дать консоме совершенно высадиться, т.-е. впитаться въ коренья. Отварить отдѣльно, какъ для гарнира итальенъ: супову̀ю спаржу, нарѣзанную кружочками, цвѣтную капусту, нарѣзанную мелкими кустиками, зеленый горошекъ и зеленые шинкованные бобы и приготовить «шифонадъ», т.-е. листья щавеля, шпината и салата-латукъ, нарѣзанные греночками и обланжиренные въ кипяткѣ (залить кипяткомъ нарѣзанные листья, дать разъ вскипѣть и откинуть на сито). Всѣ эти гарниры смѣшиваются вмѣстѣ и передъ подачею къ столу опускаются въ процѣженный консоме.

Примѣчаніе о супѣ прентаньеръ. Коренья вынимаются на круглую маленькую выемку, въ видѣ горошинъ или въ видѣ раковинки, и сначала обланжириваются въ кипяткѣ, а потомъ отвариваются въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго бульона. Зелень и овощи, т.-е. зеленые бобы, горошекъ, спаржа и цвѣтная капуста отвариваются какъ для прочихъ вышеописанныхъ гар-

ннровъ: шифонадъ совсѣмъ не кладется. Шампиньоны нарѣзаются кружочками и припускаются. Всѣ приготовленные гарниры смѣшиваются вмѣстѣ, затѣмъ къ нимъ прибавляются кнель изъ курицы и передъ отпускомъ все это заливается процѣженнымъ консоме.

Примѣчаніе о гарнирѣ брюнуазъ. Всѣ сорта кореньевъ и свѣжая капуста нарѣзаются мелкими кубиками и сначала пассеруются на отколерованномъ маслѣ, а потомъ заливаются процѣженнымъ бульономъ и отвариваются до мягкости и передъ отпускомъ кладутся въ готовый консоме. Къ кореньямъ можно также прибавить свѣжіе помидоры, нарѣзанные кубиками. Но такъ какъ они мягче кореньевъ, то ихъ нужно варить меньше, т.-е. прибавлять къ кореньямъ, когда они уже почти мягкіе.

Соте изъ судака.

Правила приготовленія. Снявъ филеи съ судака, нарѣзать ихъ ломтиками, поперекъ волоконъ, начиная съ широкой части, по 2 шт. на персону, обравнять, отбить тяпкой, придавъ каждому куску форму куринаго филе, сложить на плафонъ, смазанный масломъ, посолить, посыпать бѣлымъ перцемъ, вспрыснуть бѣбымъ виномъ и подлить немного рыбнаго бульона Изъ оставшихся обрѣзковъ судака приготовить кнелевую массу, выложить ее въ корнетъ и украсить ею сверху рыбные филеи. Затѣмъ покрыть плафонъ крышкой и припустить до готовности на медленномъ огнѣ, на плитѣ или въ духовомъ шкафу. Изъ оставшихся головъ и костей съ прибавленіемъ небольшого количества ершей сварить рыбный бульонъ, на которомъ приготовить соусъ сюпремъ. Затѣмъ приготовить гарниры, т.-е. шейки отъ вареныхъ раковъ, припустить на маслѣ нарѣзанные кружками шампиньоны и поджарить крутоны изъ бѣлаго хлѣба, вырѣзанные въ видѣ гребешковъ. Когда все это приготовлено, то положить въ глубокое блюдо или металлическую чашку на средину шампиньоны, а кругомъ рыбные филеи вперемежку съ раковыми шейками, облить ихъ соусомъ сюпремъ и сверху убрать крутонами изъ бѣлаго хлѣба.

Объясненія и примѣчанія.

Соте можно приготовить изъ сига, стерляди, камбалы, окуня, форели и др. рыбъ. Подается соте всегда съ соусомъ сюпремъ.

который долженъ быть очень густъ, иначе портитъ видъ блюда. Соте можно дѣлать фаршированнымъ; для этого каждый ломтикъ нужно тонко отбить, положить на средину кнелевый фаршъ, завернуть со всѣхъ сторонъ и придать форму куринаго филея.

Подача на столъ. Соте, какъ соусное блюдо, всегда подается въ металлической чашкѣ, обыкновенно къ завтраку, или какъ антреме, но не какъ жаркое.

Сальми изъ рябчиковъ.

Правила приготовленія. Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить рябчиковъ натурально, т.-е. поливая только собственнымъ сокомъ, безъ прибавленія сметаны. Когда рябчики будутъ готовы, то отдѣлить по суставу ножки и снять филеи съ костей. Каждый филей разрѣзать на три части вдоль, держа ножъ наискось, чтобы куски были шире. Нарѣзавъ такимъ образомъ всѣ филеи, сложить ихъ вмѣстѣ съ ножками въ глубокую посуду и поставить на паръ, а кости всѣ мелко изрубить, залить легкимъ мяснымъ бульономъ и выварить изъ нихъ хорошій сокъ. Въ той же посудѣ, гдѣ жарились рябчики, приготовить красную пассеровку, развести ее оставшимся сокомъ изъ-подъ рябчиковъ (тѣмъ, которымъ рябчики поливали во время жаренія), процѣдить туда же наваръ изъ костей, прибавить фюме, мадеры и высадить соусъ до густоты хорошей сметаны. Затѣмъ процѣдить его черезъ салфетку или кисею, прибавить кайенскаго перцу, вытянуть кускомъ сливочнаго масла и положить трюфели, нарѣзанные кружочками. Если мало остроты, то прибавить по вкусу лимоннаго соку. Уложивъ филеи и ножки рябчиковъ на блюдо, полить приготовленнымъ соусомъ, а на гарниръ положить: крутоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ формѣ гребешковъ и поджаренные на маслѣ, припущенные шампиньоны и цѣльные трюфели.

Примѣчаніе. Сальми приготовляется точно такъ же изъ дикихъ и домашнихъ утокъ, дроздовъ, куропатокъ и прочей дичи. На гарниръ къ сальми можно положить пѣтушиные гребешки и сладкое мясо, сваренные, какъ указано ниже въ 14 обѣдѣ, и нарѣзанные бланкетами. Гребешки и сладкое мясо кладутъ на средину круглаго блюда, а филеи дичи

кругомъ нихъ. Сверху все поливаютъ густымъ соусомъ и украшаютъ крутонами.

Каймакъ замороженный.

Способъ приготовленія. Прежде всего нужно приготовить вафли такъ: распустивъ въ кастрюлѣ сливочное масло, поставить его на ледъ и взбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масло загустѣетъ, какъ сметана; тогда положить въ него желтки и яйцо цѣликомъ, прибавить соли и сахару и растереть все въ одну сторону. Затѣмъ взбить на холодѣ густыя сливки и когда онѣ будутъ готовы, то выложить ихъ въ ту самую кастрюлю, гдѣ находится растертое масло съ желтками, всыпать туда же четверть фунта французской муки, размѣшать тѣсто осторожно сверху внизъ; поставить кастрюлю въ посуду съ холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовивъ, какъ должно, вафельныя доски.

Каймакъ приготовляется такъ; всыпать въ кастрюлю 1 фунтъ мелкаго сахару, залить его 1 бутылкой вскипяченыхъ горячихъ, ординарныхъ сливокъ, положить 1 палочку ванили, разрѣзанную вдоль и поставить на плиту высаживаться до такой степени, чтобы осталась приблизительно одна треть всего количества сливокъ и чтобы каймакъ покрывалъ густымъ налетомъ лопаточку. Сваривъ каймакъ, поставить его въ холодную воду или на ледъ, начать взбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ лимоннаго соку (съ цѣлаго лимона). Когда каймакъ хорошо разотрется, т.-е. станетъ густымъ и побѣлѣетъ, то прибавить въ него густыхъ взбитыхъ сливокъ и размѣшать хорошенько. Затѣмъ взять толстую, мѣдную, каймачную или шарлотную форму, положить на дно формы рядъ каймаку, толщиною въ $^1/_2$ пальца, сверхъ каймака положить рядъ вафель, перекладывая ихъ вареньемъ красной смородины, потомъ опять рядъ каймаку и т. д., при чемъ слѣдуетъ не только ряды вафель перекладывать каймакомъ, но и покрывать имъ стѣнки формы такъ, чтобы вафли лежали въ готовомъ каймакѣ въ срединѣ, какъ въ коробкѣ, и чтобы снаружи ихъ не было видно. Уложивъ, какъ слѣдуетъ, до верху всю форму, закрыть ее плотно крышкой, замазать несоленымъ масломъ и засыпать льдомъ съ солью на два часа, какъ засыпается

мороженое или парфе. Вынимается каймакъ изъ формы такъ же, какъ и мороженое.

Объясненія и примѣчанія.

Мука и густыя сливки. Для того, чтобы тѣсто было пышное и гладкое, необходимо муку и сливки соединить съ желтками одновременно, сразу; если же положить сначала муку, а потомъ сливки, то тѣсто сдѣлается слишкомъ густымъ и его трудно будетъ смѣшивать со сливками; если же положить сначала сливки, а потомъ муку, то мука, какъ болѣе тяжелый продуктъ, сомнетъ сливки, и онѣ опадутъ. Количесто сливокъ зависитъ отъ вафельныхъ досокъ; если доски глубокія, хорошо отшлифованы, то сливокъ можно класть больше—вафли будутъ легкія и пышныя. Если же доски плохія, плоскія, то лучше сливокъ класть меньше а то все равно вафли не будутъ выходить пышными.

Качество вафель. Достоинство вафель заключается въ томъ, что бы онѣ были легки и прозрачны, тяжелыя, плотныя вафли для каймака совсѣмъ негодятся, потому что отъ смазыванія каймакомъ размокаютъ и получаютъ вкусъ сырого, плохо пропеченаго тѣста.

Примѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію вафель, были помѣщены въ отдѣлѣ русской кухни, обѣдъ № 23.

Поправка. Если тѣсто почему-либо выйдетъ жирнымъ, отчего при печеніи вафли будутъ рваться, то его можно исправить прибавкой холодной воды (2 столовыхъ ложки); но воду нужно прибавлять не во все количество тѣста, а только въ часть его, для чего нужно взять нѣсколько ложекъ тѣста въ отдѣльную посуду, развести его водою и тогда уже это жидкое тѣсто смѣшать съ остальнымъ; если же прибавить воду во все количество тѣста, то послѣднее плохо соединится съ водой (вода отскочитъ отъ него).

Варка каймака. Во время варки каймакъ слѣдуетъ почаще мѣшать со дна лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно и не пригоралъ, отчего каймакъ можетъ получить непріятный горькій вкусъ. Лучше всего заливать сахаръ вскипяченными сливками.

Готовность свареннаго каймака. Готовность свареннаго каймака опредѣляется его густотою: онъ долженъ покрывать лопаточку густымъ налетомъ.

Протираніе каймака. Послѣ варки каймакъ иногда протирается черезъ сито, но протираніе это необходимо только въ томъ случаѣ, если сваренный каймакъ недостаточно гладокъ (имѣетъ комки).

Готовность растертаго каймака. Готовый растертый каймакъ долженъ имѣть густоту хорошей сметаны, въ противномъ случаѣ, если не доваренъ, не будетъ держаться на стѣнкахъ формы.

Взбитыя сливки прибавляются въ каймакъ для приданія ему пышности и лучшаго вкуса. Натуральный каймакъ, т.-е. незаправленный сливками, содержитъ въ себѣ очень много сахару, а потому слишкомъ сладокъ на вкусъ и плохо замораживается, какъ и всѣ продукты, содержащіе въ себѣ много сахару.

Лимонный сокъ прибавляется въ каймакъ для приданія послѣднему слегка кисловатаго вкуса. Кромѣ того, отъ прибавки лимонной кислоты во время выбиванія каймакъ получаетъ красивый бѣлый цвѣтъ.

Варенье красной смородины. Для замороженнаго каймака всегда употребляется варенье красной смородины, потому что оно содержитъ въ себѣ кислоты болѣе другихъ сортовъ вареній и поэтому придаетъ всему блюду пріятный кисловатый вкусъ.

Другой способъ приготовленія каймака. Если нѣтъ дома спеціальной каймачной формы или желаютъ получить незамороженный каймакъ, то его можно подавать покрытымъ густыми взбитыми сливками. Въ этомъ случаѣ въ готовый растертый каймакъ взбитыя сливки не прибавляются, а дѣлается это такимъ образомъ: на круглое или длинное фарфоровое блюдо укладываются вафели въ видѣ горки, при чемъ при укадываніи каждый рядъ вафль перекладывается каймакомъ и промазывается вареньемъ красной смородины. Когда всѣ вафли уложены, то покрываются сверху изъ корнета взбитыми сливками, заправленными по вкусу сахаромъ и ванилью. Въ сливки нужно прибавить листа 3—4 желатина, чтобы онѣ хорошо держались на вафляхъ и не распускались. Покрывъ каймакъ сливками, немного

застуживаютъ и украшаютъ его сверху цукатами или масседуаномъ, нарѣзанными какими-либо фигурками.

Каймачный пирогъ. Существуетъ еще способъ приготовленія каймака, такъ называемый «каймачный пирогъ», который подается горячимъ. Въ этомъ случаѣ уложенныя на блюдѣ и промазанныя, какъ указано выше, каймакомъ, вафли покрываются сверху изъ корнета заварной меренгой и пирогъ ставится въ легкій духовой шкафъ на 15—20 минутъ, чтобы заколеровался, а потомъ его украшаютъ фруктами или цукатами.

Обѣдъ № 14.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Потажъ фоссъ тортю. Волованчики съ мозгами.
2) Стерлядь паровая.
3) Филе а-ля годаръ.
4) Персики а-ля бурдалю.

Потажъ фоссъ тортю.

Мяса подбедерка—$2^1/_2$ ф.
Кореньевъ всѣхъ—$^5/_8$ ф.
Телячей головки—$^1/_2$ шт.
Курицу для кнели—1 шт.
Воды для бульона—5—6 тарел.
Маіорану } по 1 ложкѣ.
Тмину } по 1 ложкѣ.
Душистаго перцу } по 1 ложкѣ.
Лавроваго листу—2—3 шт.
Луку—1 шт. } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.
Лимоннаго соку } по вкусу.
Трюфелей—$^1/_8$ ф., шампиньоновъ $^1/_4$ ф.
Мадеры—$^1/_2$ стак.
Глясированныхъ кореньевъ по 2 шт.
Картофельной муки—1 ст. лож.

Стерлядь паровая.

Стярлядь—$2^1/_2$—3 ф. (маленькая).
Бѣлаго вина пополамъ съ рыбнымъ бульономъ; всей жидкости столько, чтобы покрыла рыбу.
Бѣлыхъ кореньевъ—$^1/_4$ ф.
Букетъ.
Луку—1 шт. среднюю.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Раковъ—15—20 шт.
Кнели изъ рыбы—10 шт.
Соусу томатъ на $2^1/_2$ стакана бульона.

Филе а-ля годаръ.

Мяса вырѣзки—$2^1/_2$—3 ф.
Сырой ветчины—$^1/_4$ ф.

Свиного шпеку—$^{1}/_{4}$ ф.
Кореньевъ всѣхъ—по $^{1}/_{4}$ шт.
Масла—$^{1}/_{4}$ ф.
Фюме—$^{1}/_{2}$ стак.
Соли—по вкусу.

Гарниръ.

Курицу для кнели—1 шт.
Варенаго языка—$^{3}/_{8}$ ф.
Трюфелей—$^{1}/_{4}$ ф.
Сладкаго мяса—$^{3}/_{8}$ ф.
Шампиньоновъ—$^{3}/_{8}$ ф.
Печенки пулярдъ—$^{3}/_{8}$ ф.
Пѣтушиныхъ гребешковъ—$^{3}/_{8}$ ф.

Соусъ.

Муки—1 стол. ложку.
Масла—1 ст. ложку.
Бульону—2 стак.
Вина рейнскаго—1 стаканъ.
Соку изъ-подъ филе—$^{1}/_{2}$ стак.

Персики а-ля Бурдалю.

Персиковъ—10 шт.
Миндальныхъ макар.—5 шт.
Маседуану фрукт.—$^{1}/_{2}$ бан.

Для крема.

Сливокъ—$^{3}/_{4}$ бут.
Желтковъ—4—6 шт.
Ванили—$^{1}/_{2}$ палочки.
Сахару—$^{1}/_{4}$ ф.
Муки французской — 1 стол. ложку.

Супъ изъ телячьей головки (а-ля тортю).

Правила приготовленія. Приготовить красный бульонъ, припустивъ для него мясо съ перечисленными пряностями, какъ для супа ошпо. Потомъ взять телячью головку, натереть ее мукой, опалить, обмыть и, не сдирая кожи, а также не вынимая костей, а только вынуть мозги, если они имѣются, и глаза, разрубить на четыре части и выбить зубы. Затѣмъ залить головку чистой холодной воды безъ кореньевъ, соли и пряностей, въ такомъ количествѣ, чтобы вода совершенно покрыла головку и варить до мягкости на среднемъ огнѣ, не закрывая крышкой, но доливая время отъ времени кипяткомъ. Когда головка будетъ мягкая, то вынуть ее, положить въ холодную соленую воду и выбравъ всѣ кости, положить мякоть подъ прессъ и когда остынетъ, то разрѣзать на порціонные куски квадратной формы или вынуть на круглую выемку въ видѣ пятачковъ. Отваръ головки соединить съ общимъ (краснымъ) бульономъ и за 1—1$^{1}/_{2}$ часа до подачи поставить все на оттяжку, приготовленную изъ мя-

коти сырой говядины и костей курицы. По прошествіи этого времени, когда супъ очистится и станетъ прозрачнымъ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, а дальше поступать какъ съ супомъ ошпо, т.-е. заправить картофельной мукой или тапіокой, разведенной мадерой. Передъ подачей опустить въ супъ: нарѣзанную телячью головку, кнель изъ курицы, припущенные шампиньоны и трюфели, нарѣзанные кружочками. Можно также на гарниръ положить глясcированные коренья, какъ для супа ошпо, и прибавить по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу.

Объясненія и примѣчанія.

Телячья головка. Головка продается цѣликомъ, а не на фунты.

Кожа. Не слѣдутетъ передъ варкой съ головки сдирать кожу, потому что отъ этого мясо получаетъ темный цвѣтъ.

Варка головки. Для сохраненія натуральнаго бѣлаго цвѣта, головку слѣдуетъ отваривать не въ бульонѣ, а въ чистой водѣ безъ пряностей, кореньевъ и соли.

Отваръ отъ головки. Отваръ отъ головки прибавляется въ бульонъ для приданія супу клейкости. Но такъ какъ отваръ этотъ всегда бываетъ мутный и самый красный бульонъ тоже мутный, то супъ необходимо оттянуть мясной оттяжкой съ прибавкой костей курицы, мясо отъ которой пойдетъ не кнель, для гарнира. Можно телячью головку сварить наканунѣ; тогда мясо, припущенное для краснаго бульона, заливается не водой, а отваромъ изъ головки; затѣмъ бульонъ этотъ варятъ часа два, потомъ оттягиваютъ мясной оттяжкой и дальше поступаютъ какъ указано выше. Супъ, приготовленный такимъ способомъ, на вкусъ получается не хуже, чѣмъ приготовленный какъ указано выше.

Гарниры для супа. Кромѣ телячей головки, на гарниръ въ этотъ супъ кладется кнель изъ курицы, кости которой идутъ въ оттяжку, отчего, конечно, супъ получаетъ еще болѣе нѣжный вкусъ; а также прибавляются ломтики трюфелей, нарѣзанные бланкетами и припущенные на маслѣ шампиньоны.

Этотъ же супъ можно приготовлять заправочнымъ, а не прозрачнымъ; въ этомъ случаѣ его не оттягиваютъ мясной оттяж-

кой и заправляютъ не картофельной мукой, а пассеровкой и льезономъ, какъ супа-пюре.

Волованчики съ мозгами.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его толщиною въ палецъ, вырѣзать круглой рубчатой выемкой кружки немного бо̀льшей величины, чѣмъ для буше, намѣтить крышку, какъ для буше (см. по оглавленію), и испечь въ горячемъ духовомъ шкафу. Когда волованчики будутъ готовы, то снять крышку, вычистить средину и передъ отпускомъ наполнить мозгами. Подавать горячими.

Мозгъ берется изъ костей бедра, съ него снимаютъ пленку и вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы удалить кровь. Когда мозгъ хорошо вымокнетъ, его опускаютъ въ кипятокъ съ уксусомъ и варятъ какъ кнель, паромъ, чтобы не кипѣлъ, а то разобьется на мелкіе хлопья. Когда мозгъ слегка затвердѣетъ, черезъ 10—15 мин., если небольшой кусокъ, то, вынувъ его, нарѣзать кружками и заправить фюме, вскипяченнымъ съ мадерой.

Стерлядь паровая.

Правила приготовленія. Очистивъ и обмывъ стерлядь, сложить ее въ рыбный котелъ, привязавъ къ рѣшеткѣ голландскими нитками, посолить, покрыть крышкой и оставить въ такомъ видѣ на $^1/_2$ часа. Затѣмъ прибавить: тонко шинкованные бѣлые коренья, лукъ, букетъ, бѣлое вино; залить холоднымъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ ершей и костей судака и варить паромъ, какъ обыкновенно варятъ рыбу. Когда стерлядь сварится, снять съ нея кожу, переложить на блюдо, на заранѣе приготовленный крустадъ или постаментъ изъ риса или картофеля, или крутонъ изъ бѣлаго хлѣба, обложивъ ее кругомъ всѣми приготовленными гарнирами и крутонами, полить соусомъ томатъ или пикантъ, приготовленнымъ на бульонѣ, въ которомъ отваривалась рыба. На гарниръ къ стерляди кладутся: припущенные шампиньоны, раковыя шейки или цѣльные раки, загнутые въ видѣ птички, и разноцвѣтная кнель изъ судака или какой другой рыбы. Кнель подкрашивается раковымъ масломъ и шпинатной эссенціей и

раздѣлывается на большой столовой ложкѣ; можно также положить на гарниръ къ стерляди картофель англезъ.

Объясненія и примѣчанія.

Такимъ же способомъ можно приготовить: судака, сига, осетрину, форель и проч.

(Способъ чистки стерляди, см. общую статью о рыбѣ).

Порціонные куски. Стерлядь можно приготовить и порціонными кусками. Для этого ее рѣжутъ кусками, отвариваютъ точно такимъ же способомъ, какъ и цѣльную, но не въ рыбномъ котлѣ, а въ кастрюлѣ; подаютъ въ той же кастрюлѣ безъ всякихъ гарнировъ, въ собственномъ соку.

Другіе способы приготовленія. Кромѣ того, стерлядь можно приготовить какъ осетрину по-русски или отварить ее въ шампанскомъ винѣ.

Соуса. Соуса подаются не только темные, но и бѣлые.

Порціонная стерлядь. Послѣ чистки свертывается кольцомъ, какъ гатчинская форель, и отваривается, какъ указано выше или прямо въ соленомъ кипяткѣ; подается съ различными гарнирами и соусами.

Примѣчаніе о паровомъ котлѣ. Если имѣется паровой рыбный котелъ, то стерлядь можно варить только въ парахъ жидкости, которая должна кипѣть, но не заливать ее отваромъ (подробности см. общія правила о приготовленіи рыбы—варка).

Крустадъ изъ риса. Взять нѣмецкій рисъ, намочить его наканунѣ приготовленія въ холодной водѣ. На другой день утромъ залить кипяткомъ и разварить до мягкости. Если рисъ жидкій, то отставить на край плиты и выпарить воду. Затѣмъ протолочь въ ступкѣ и протереть или пропустить черезъ мясорубку. Полученное рисовое тѣсто выложить на столъ и придать соотвѣтствующую форму по величинѣ рыбы (см. крустадъ изъ картофеля, обѣдъ № 1-й этого отдѣла), дать застыть и сдѣлать украшенія ножомъ отъ руки. Если крустадъ дѣлается подъ рыбу, то остается бѣлымъ, а если подъ мясо, то его смазываютъ очищеннымъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ, чтобы зарумянился. Если крустадъ дѣлается для холодныхъ блюдъ, то послѣ того, какъ онъ вырѣзанъ, до подачи къ столу его покрываютъ сыро-

ватымъ полотенцемъ или опускаютъ въ холодную воду, чтобы сохранилъ бѣлый цвѣтъ. Если рисъ не имѣетъ достаточно въ себѣ связи, а на крустадѣ будетъ лежать что-нибудь тяжелое, то въ рисъ послѣ варки прибавляется желатинъ, пока онъ еще горячій.

Если крустадъ выносятъ на холодъ, то нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ не замерзъ, тогда будетъ крошиться и потеряетъ форму. Крустадъ изъ риса можно дѣлать въ видѣ вазы или другой какой-либо фигуры, но для этого нужно имѣть раздвижныя фигурныя формы. Тогда обыкновенно поступаютъ такъ: взявъ приготовленное рисовое тѣсто, выкладываютъ имъ стѣнки формы, если на формѣ есть рисунокъ, то оттискиваютъ и его. Потомъ даютъ хорошенько застыть, снимаютъ форму прочь и вырѣзаютъ изъ крустада средину, чтобы внутри образовалось пустое пространство, въ которое кладется предназначенный гарниръ или рыба, дичь и проч.

Если крустадъ предназначается для горячаго мясного блюда, то вазу эту нужно испечь въ формѣ, остудить, а потомъ уже вынуть средину.

Стерлядь жареная.

Сваренные на пару порціонные куски стерляди переложить на рѣшето, затѣмъ обсушить въ полотенцѣ, запанировать и зажарить на рошпорѣ, какъ осетрину. Къ стерляди подаются соуса: тартаръ, пикантъ, голландскій и др.

Филе де бефъ брезе а-ля годаръ.

Правила приготовленія. Зачиствивъ филейную вырѣзку, нашпиговавъ ее свинымъ шпекомъ, сложить въ овальную кастрюлю и накрыть мясо ломтиками свиного шпека и сырой ветчины. Посыпавъ мясо тонко шинкованными кореньями, залить горячимъ брезомъ, накрыть крышкой, поставить въ духовой шкафъ и поступить какъ съ бефъ-брезе натуральнымъ (см. обѣдъ № 2 этого отдѣла). Продержавъ въ шкафу до полной готовности, снять крышку, слить жиръ, заколеровать съ обѣихъ сторонъ, прибавить фюме и какъ можно чаще поливать мясо сокомъ. Когда филе будетъ готово, вынуть его изъ кастрюли,

очистить отъ шпека, ветчины и пр., съ которыми его брезеровали, нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, положить на блюдо, на какой-нибудь крустадъ, обложить кругомъ гарниромъ а-ля годаръ и полить филе и гарниры соусомъ годаръ; кромѣ того, этотъ же соусъ подать отдѣльно.

Примѣчаніе. Такъ какъ масо при приготовленіи бефъ брезе а-ля годаръ накрыто сверху ломтиками шпека, предохраняющими мясо отъ засыханія, то излишне накрывать его бумагой.

Шпекъ берется соленый, а не копченый; ломтики ветчины кладутся поверхъ шпека, чтобы мясо не покраснѣло.

Гарниръ годаръ.

Приготовить кнели изъ курицы, раздѣлать ихъ на столовой ложкѣ, нафаршировать трюфелями и сначала сварить какъ всегда, а потомъ запанировать и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ; или, не панируя, обжарить на отколерованномъ маслѣ; нарѣзать крутоны въ формѣ гребешковъ изъ копченаго языка (вырѣзать языкъ на рубчатую круглую выемку полукругомъ); нарѣзать бланкетами: а) вареное сладкое мясо, нашпигованное трюфелями и языкомъ, б) припущенные печенки пулярдъ и трюфели, в) шампиньоны тоже нарѣзать бланкетами и припустить въ собственномъ соку, г) пѣтушиные гребешки сварить и нарѣзать, какъ и сладкое мясо. Всѣ приготовленные гарниры положить въ соотвѣтствующемъ порядкѣ къ филе годаръ и полить соусомъ.

Сладкое мясо и пѣтушиные гребешки.

Правила приготовленія. Сладкое мясо приготовляется слѣдующимъ образомъ: взявъ нужное количество сладкаго мяса, вымочить его въ холодной водѣ, снять пленку; обланжирить и когда закипитъ, то откинуть на друшлакъ, облить холодной водой и послѣ того уже сварить до мягкости въ брезѣ или въ кипяткѣ съ кускомъ масла. Когда сладкое мясо сварится, то вынуть въ холодную соленую воду, остудить его, нарѣзать бланкетами, сложить въ каменную чашку, накрыть бумагой и

до употребленія держать на холодѣ, а передъ употребленіемъ согрѣть въ соусѣ.

Пѣтушиные гребешки приготовить такъ: вымочить ихъ въ холодной водѣ до бѣлизны (за сутки до приготовленія), затѣмъ положить въ кастрюлю и ошпарить горячей водой; какъ только верхняя кожица начнетъ слѣзать, то сейчасъ же переложить гребешки въ холодную воду. Кожицу удобнѣе всего снимать салфеткой или полотенцемъ. Очистивъ гребешки отъ кожицы, сварить ихъ до мягкости точно такъ же, какъ и сладкое мясо, потомъ откинуть на друшлакъ, облить холодной водой, обровнять ножомъ, срѣзавъ негодныя части, положить въ холодную соленую воду и остудить, нарѣзать бланкетами и передъ употребленіемъ разогрѣть въ соусѣ, съ которымъ подаются.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Сладкое мясо и пѣтушиные гребешки вымачиваютъ передъ приготовленіемъ въ холодной водѣ, чтобы получили бѣлый цвѣтъ.

Гребешки отъ парныхъ куръ всегда бываютъ значительно бѣлѣе мороженыхъ; чѣмъ дольше гребешки вымачиваются, тѣмъ пріобрѣтаютъ бо̀льшую бѣлизну.

Варка. Какъ сладкое мясо, такъ и гребешки нужно варить на медленномъ огнѣ, чтобы не сильно кипѣли, отчего гребешки сморщатся, а сладкое мясо теряетъ форму.

Назначеніе сладкаго мяса и гребешковъ. Ихъ подаютъ на гарниръ къ различнымъ жаркимъ изъ мяса и живности, а также подаютъ самостоятельнымъ блюдомъ на антреме.

Соусъ годаръ.

Приготовить красную пассеровку, развести ее немного бульономъ, прибавить рейнскаго вина, закрыть крышкой и высадить наполовину; затѣмъ прибавить соку изъ-подъ филе, очищеннаго отъ жира, вскипятить нѣсколько разъ соусъ подъ крышкой, процѣдить и подавать специально къ филе годаръ. Въ соусъ годаръ можно также прибавить передъ подачей ломтики трюфелей.

Персики а-ля Бурдалю.

Правила приготовленія. Приготовить заварной кремъ патисьеръ такъ: обить въ кастрюлю желтки, всыпать туда же мелкій сахаръ и французскую муку, положить сливочное масло, наломавъ его мелкими кусочками, развести все ординарными сливками, положить кусочекъ ванили, разрѣзанной вдоль, поставить на плиту и проварить, мѣшая лопаточкой до тѣхъ поръ, пока кремъ загустѣетъ настолько, что будетъ не стекать, а падать съ лопаточки въ видѣ отдѣльныхъ кусковъ, тогда прибавить по вкусу какого-нибудь ликеру (кюроссо и проч.) и остудить, мѣшая. Затѣмъ взять персики, уже вареные—консервы или же сырые. Если взяты консервы, то ихъ разрѣзать только пополамъ (по желанію можно оставить и цѣльными), а если сырые, то надрѣзать кожицу, обланжирить ихъ (не давая кипѣть), снять кожицу и тогда сварить ихъ въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ груши для компота (см. по оглавленію), можно вынуть косточки. Затѣмъ взять миндальныя макароны, продаваемыя въ кондитерскихъ или приготовленныя дома (см. по оглавленію отдѣлъ печеній) и нарѣзать ихъ мелкими кубиками. Когда все будетъ готово, то взять металлическую или огнеупорную каменную чашку, въ которой можно потомъ подать къ столу, или же взять порціонныя раковины-кокили и начать укладывать все рядами. Положивъ рядъ крема, посыпать его сверху миндальными макаронами, сверхъ послѣднихъ положить рядъ персиковъ, потомъ опять рядъ крему, и т. д. до самаго верху. Послѣдній верхній рядъ долженъ быть изъ крему; посыпавъ этотъ рядъ толчеными миндальными макаронами, поставить чашку въ горячій духовой шкафъ и дать заколероваться, т.-е. образоваться румяной корочкѣ.

Вынувъ чашку изъ печки, убрать сверху масседуаномъ въ видѣ звѣзды и подавать горячими.

Примѣчаніе. Вмѣсто персиковъ можно приготовлять точно такъ же яблоки, груши, абрикосы, которые варятся въ легкомъ сиропѣ, какъ для компота.

О кремѣ. Если въ сваренномъ кремѣ окажутся комки, то его можно протереть черезъ сито, пока горячій; остывшій кремъ плохо протирается.

Остуживая кремъ, его нужно мѣшать, чтобы не образовалась сверху пленка, которая портитъ его вкусъ.

Обѣдъ № 15.

Меню обѣда на 5 персонъ

1) Консоме томатъ. Дьябли.
2) Фазанъ и мелкая дичь.
3) Цвѣтная капуста огратенъ и зеленый горошекъ.
4) Пуддингъ дипломатъ.

Консоме томатъ.

Мяса подбедерка—$3^1/_2$ ф.
Томатъ-пюре консервовъ — $^5/_8$ или $^3/_4$ ф.
Кореньевъ $^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Бѣлковъ—2—3 шт. для оттяжки.
Хересу—$^1/_2$ стакана.
Воды—8—10 глубок. тарелокъ.
Рябчиковъ для кнели—2 шт.

Дьябли.

Бѣлаго хлѣба черств. въ 5 к.
Масла—$^1/_8$ ф. слив.
Сыру—$^1/_4$ ф.
Кайенскаго перцу—по вкусу.

Фазанъ и мелкая дичь на 5—7 перс.

Фазана—1 шт.
Дуппель, вальдшнепъ, бекасы—по 1 шт.
Масла для жаренія—$^3/_8$ ф.
Бѣлаго хлѣба для крутоновъ—2 булк. большія.
Шпеку—$^1/_4$ ф.
Бульону для сока— $2^1/_2$ стак.

Цвѣтная капуста.

Цвѣтной капусты—3 кочна.
Муки—$^1/_4$ ф.
Молока—1 бут.
Масла—$^1/_4$ ф.
Соли—по вкусу.
Сыру пармезану—$^1/_8$ ф.

Зеленый горошекъ.

Зеленаго горошку—$^1/_2$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Бѣлаго хлѣба—1 булку въ 3 к.

Пуддингъ дипломатъ.

Бисквитовъ—$^3/_8$ ф.
Сливокъ—$^3/_4$ стакана.
Желтковъ—3 шт.
Масла для смаз. формы—$^1/_8$ ф.
Масседуану—$^1/_2$ банки.

Для крема:

Сливокъ—$1^1/_2$ стак.
Желтковъ—3 шт.
Сахару—$^1/_8$ ф.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Муки—1 стол. ложка.
Масла сливочн.—$^1/_8$ ф.

Для приготовленія вторымъ способомъ.

Бисквиту—$^3/_8$ ф.
Яицъ—5 шт.
Сливокъ—$^1/_2$ бут.
Масла для смаз. формы—$^1/_8$ ф.
Цукатовъ—$^1/_4$ ф.
Изюму синяго—$^1/_8$ ф.

Консоме томатъ.

Правила приготовленія. Поставить вариться обыкновенный бульонъ изъ говядины, оставивъ часть мякоти на оттяжку. Послѣ снятія пѣны опустить только букетъ. Всѣ же сорта кореньевъ тонко нашинковать и спассеровать на маслѣ до золотистаго цвѣта. Когда коренья зарумянятся, то прибавить къ нимъ пюре томатовъ и прожарить еще. Затѣмъ откинуть все это на сито и остудить. Изъ филеевъ дичи (рябчика) приготовить кнель, а мясо съ ножекъ и крылышекъ и кости изрубить и прибавить къ мясной оттяжкѣ. Когда томатъ остынетъ, то смѣшать его съ оттяжкой, какъ свеклу для борщка, и за 1—$1^1/_2$ ч. до обѣда опустить оттяжку въ бульонъ. По прошествіи этого времени, когда консоме получитъ хорошій, крѣпкій вкусъ и станетъ прозрачнымъ, процѣдить его, какъ всегда, прибавить хересу или мадеры и прокипятить, передъ подачей опустить въ супъ приготовленную кнель изъ дичи и кайенскій перецъ. Для приданія супу розоватаго цвѣта его можно подкрасить карминомъ (не болѣе $^1/_2$ чайной ложки).

Примѣчаніе. Всѣ объясненія, относящіяся къ приготовленію консоме, должно соблюдать и при приготовленіи настоящаго супа.

Дьябли.

Правила приготовленія. Натереть на теркѣ сыръ, англійскій честеръ, прибавить къ нему растертое сливочное масло и кайенскій перецъ и перемѣшать все хорошенько. Затѣмъ взять бѣлый черствый хлѣбъ, срѣзать съ него корку, нарѣзать ломтики, въ каждомъ ломтикѣ вырѣзать маленькую круглую выемку вели-

чиной въ 3 коп. монету, смазать каждый гренокъ приготовленной массой, сложить на листъ и поставить въ горячій духовой шкафъ на 5—10 минутъ, чтобы гренки задумянились. Дьябли подаются къ острымъ пикантнымъ супамъ.

Примѣчаніе. Дьябли нужно ставить въ сильно горячій духовой шкафъ, чтобы сыръ сразу заколеровался и образовалъ изъ себя корочку; если же поставить въ холодную печку, то сыръ весь распустится и сойдетъ съ гренковъ.

Жареный фазанъ.

Фазанъ жарится совершенно такъ же, какъ индѣйка, но заготовляется нѣсколько иначе. Перья съ фазана ощипываются, какъ и у всякой другой птицы, но головка вмѣстѣ съ шейкой, крылья и хвостъ отрубаются съ оставленными на нихъ перьями. Когда фазанъ зажаренъ, то головка, крылья и хвостъ обжариваются во фритюрѣ. Для этого ихъ не бросаютъ во фритюръ, а лишь опускаютъ, придерживая пальцами за перья, чтобы послѣднія не замокли и сохранили свой натуральный видъ. Потомъ головка, хвостъ и крылья прикрѣпляются шпажками, т.-е. металлическими шпильками, на свои прежнія мѣста, при чемъ для удобства, чтобы перья хорошо держались, шпажки вкалываются въ крустадъ.

Фазанъ всегда подается на крутонѣ изъ бѣлаго хлѣба четыреугольной формы, по величинѣ соотвѣтствующей его туловищу (см. обѣдъ № 12—крустадъ къ филе жардиньеръ). Кругомъ фазана кладется мелкая дичь, дупеля, вальдшнепы, бекасы и проч., а на гарниръ кладется букетами какой-нибудь салатъ: латукъ, роменъ и проч. Сокъ, какъ изъ-подъ фазана, такъ и изъ-подъ мелкой дичи, подается въ натуральномъ видѣ въ соусникѣ. Фазана можно жарить въ духовомъ шкафу или на вертелѣ. какъ въ томъ, такъ и въ другомъ случаѣ передъ жареніемъ его можно завернуть въ промасленную восковую бумагу, чтобы мясо его не сохло. Разрубается фазанъ такъ же, какъ и пулярдка (курица).

Примѣчаніе. Если желаютъ подать фазана на столъ украшеннаго перьями, то нужно покупать самца, такъ какъ перья у него красивѣе, чѣмъ у самки, и хвостъ длиннѣе.

Жареная мелкая дичь.

Мелкая дичь, т.-е. дуппеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и друг. послѣ опаливанія и потрошенія черезъ разрѣзъ подъ хлупомъ заправляются съ головкой, т.-е. обертываются въ тонкіе ломтики свиного шпека и обвязываются голландскими нитками, затѣмъ жарятся или на плитѣ на отколерованномъ сливочномъ маслѣ, какъ рябчики, или же на вертелѣ, какъ мясо.

Подается мелкая дичь на крутонахъ изъ бѣлаго хлѣба соотвѣтственной величины, на которые предварительно кладутся внутренности (кромѣ кишекъ) мелкой дичи, спассерованныя на маслѣ и протертыя (въ видѣ гратена), а сверхъ нихъ кладется уже зажаренная дичь. Къ этому жаркому можно подать какой-нибудь салатъ: роменъ, эскароль, латукъ, эндивинъ, сельдерей и проч.

НѢСКОЛЬКО ЗАПРАВОКЪ САЛАТА.

Заправка польская.

Взявъ на 5 человѣкъ корзинку салата латука, разобрать ихъ по листьямъ, промыть ихъ въ холодной водѣ и отсушить на рѣшетѣ; затѣмъ сложить его покрасивѣе, въ видѣ букета, въ салатникъ, пересыпать ломтиками очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, (на это количество салату 3 штуки огурцовъ средней величины), заправить заранѣе приготовленнымъ соусомъ и осторожно размѣшать. Для соуса нужно взять 1 стаканъ хорошей густой сметаны, прибавить въ него $^1/_4$ стакана обыкновеннаго уксуса, положить по вкусу соли, сахару и, размѣшавъ все это, вылить на салатъ, потомъ убрать его въ видѣ звѣзды яйцами, сваренными въ крутую и нарѣзанными четвертинками, а сверху посыпать рубленымъ укропомъ. Заправлять салатъ нужно передъ самой подачей къ столу, иначе онъ теряетъ свой красивый, свѣжій видъ. Не слѣдуетъ также при мытьѣ держать салатъ очень долго въ водѣ.

Французская заправка.

Французская заправка состоитъ изъ смѣси прованскаго масла, уксуса и горчицы; сначала готовая горчица размѣшивается съ

прованскимъ масломъ, а потомъ разводится уксусомъ и прибавляется по вкусу соли, сахару и перцу (на $^1/_2$ стакана уксусу берется одна чайная ложка горчицы и 2 столовыя ложки прованскаго масла). Приготовленнымъ такимъ образомъ соусомъ заправляется салатъ передъ подачей къ столу. Эта заправка болѣе острая, чѣмъ польская. Салаты изъ зелени можно заправлять провансалемъ, имѣющимъ густоту жидкой сметаны.

Заправка сливками.

Салатъ также можно заправлять густыми сливками, смѣшанными съ сырыми или вареными, растертыми желтками (на $^1/_2$ стакана сливокъ 2 желтка). Въ эту заправку также прибавляется по вкусу соль и сахаръ.

Примѣчаніе. Французской заправкой также заправляются салаты: роменъ, эндивинъ, эскароль и французскій сельдерей. Салатъ роменъ нарѣзается четыреугольными кусками, при чемъ самою лучшею частью листа считается сердцевина или стволъ.

Салатъ изъ красной или синей капусты.

Снявъ съ капусты вялые листы, ее шинкуютъ очень тонко, потомъ обланжириваютъ въ кипяткѣ (только ошпариваютъ, но не кипятятъ), чтобы удалить горечь, потомъ кипятокъ сливаютъ прочь и отсушиваютъ капусту на ситѣ. Передъ подачей къ столу заправляютъ капусту по вкусу прованскимъ масломъ, уксусомъ, солью и сахаромъ и хорошо размѣшиваютъ.

Салатъ изъ помидоровъ, огурцовъ и картофеля.

Спѣлые помидоры очищаются отъ кожицы и зернышекъ и нарѣзаются кружочками, затѣмъ смѣшиваютъ ихъ съ отвареннымъ картофелемъ, нарѣзаннымъ кружочками, и ломтиками свѣжихъ, очищенныхъ отъ кожицы огурцовъ (всѣ продукты берутся въ одинаковымъ количествѣ) и все вмѣстѣ заправляется провансалемъ и посыпается сверху рубленой зеленью укропа или петрушки.

Примѣчаніе. Кромѣ этихъ салатовъ, къ жаркимъ даются маринады, пикули и кислое варенье (брусника съ яблоками).

Цвѣтная капуста огратенъ.

Очистивъ цвѣтную капусту отъ кочерыжки и зелени, опустить въ холодную соленую воду на 1—2 часа, затѣмъ переложить въ просторную кастрюлю, посолить, залить кипяткомъ, положить кусочекъ масла (1 чайную ложку на кочанъ средней величины), и варить подъ крышкою, чтобы не сильно кипѣла. Когда будетъ наполовину готова, отставить на край плиты и варить паромъ, пока будетъ совершенно мягкою; тогда вынуть изъ воды, отсушить на ситѣ, уложить въ глубокое блюдо и облить польскимъ, голландскимъ, сабайономъ или какимъ-нибудь другимъ соусомъ. Можно также покрыть густымъ бешемелемъ, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, покропить растопленнымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ и дать образоваться румяной корочкѣ. Такъ приготовленная капуста называется «огратенъ».

Цвѣтную капусту кладутъ на глубокое круглое блюдо, а кругомъ ее кладутъ зеленый горошекъ, заправленный масломъ или соусомъ, и перекладываютъ его крутонами изъ бѣлаго хлѣба. Цвѣтную капусту можно подать въ корзинкѣ изъ бѣлаго хлѣба, въ вазѣ изъ лапшевого или заварного тѣста или въ ажурномъ бордюрѣ изъ лапшевого тѣста (см. корюшка марешаль обѣдъ № 11 этого отдѣла),

Зеленый горошекъ.

Свѣжій горошекъ. Отобравъ нужное количество свѣжаго лущенаго горошку, отварить его до мягкости, въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, въ открытой посудѣ. Затѣмъ откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней и тогда заправить какимъ-либо соусомъ: пуллетъ, бешемель, велюте, а-ля метръ дотель, по-французски, по-англійски съ сливочнымъ масломъ и проч. Горошекъ, заправленный какимъ-либо соусомъ, подается къ столу въ глубомъ блюдѣ въ перекладку съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба. Горошекъ англезъ можно также подавать въ чашечкахъ изъ рѣпы или въ донышкахъ (фондахъ) артишоковъ.

Консервы горошекъ. Горошекъ въ консервахъ, покупаемый въ жестянкахъ, подается подъ тѣми же соусами, какъ свѣжій; но такъ какъ этотъ горошекъ уже совершенно готовый (вареный), то, вынувъ изъ банки, его нужно только всполоснуть въ водѣ, чтобы удалить съ него слизь того отвара, въ которомъ онъ находился, и тогда уже заправить масломъ или соусомъ.

Пуддингъ дипломатъ.

Правила приготовленія. Отбить въ кастрюлю сырые желтки и развести сливками. Взять бисквиты а-ля кюльеръ (которые подаются къ шоколаду) и смочить ихъ этимъ льезономъ такъ, чтобы они были мокры, но не потеряли своей формы. Смазать густо сливочнымъ масломъ внутри пуддинговую или шарлотную форму и уставить эти бисквиты по стѣнкамъ формы, какъ ломтики булки для шарлота, т.-е. слегка одинъ на другой. Затѣмъ взять заранѣе приготовленный густой кремъ патисьеръ, какъ для персиковъ Бурдалю, положить сначала на дно формы рядъ бисквитовъ, нарѣзанныхъ ломтиками и также смоченныхъ льезономъ, и рядъ крему, положить рядъ фруктовъ масседуанъ, нарѣзанныхъ ломтиками, опять рядъ бисквитовъ и т. д.; верхній рядъ также долженъ быть изъ бисквитовъ. Такимъ образомъ, цѣльные бисквиты идутъ на выкладываніе стѣнокъ формы, а ломтики бисквитовъ—во внутрь формы, вмѣстѣ съ кремомъ и фруктами. Уложивъ все въ форму, поставить пуддингъ вариться на пару, какъ и абрикосовый. Когда будетъ готовъ, то заколеровать еще немного въ печкѣ. Выложить пуддингъ на блюдо, облить сверху немного сабайономъ, остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Если послѣ смачиванія бисквитовъ льезонъ еще останется, то, уложивъ все въ форму, смочить немного оставшимся льезономъ и тогда уже поставить вариться.

Другой способъ приготовленія пуддинга. Приготовить яйца, какъ для рояля, нарѣзать бисквиты четыреугольными ломтиками, цукаты нарѣзать кубиками, синій изюмъ «малагу» разрѣзать пополамъ. Пуддинговую форму или рамку смазать густо масломъ. Когда все будетъ готово, то положить въ рояль ломтики бисквитовъ, цукаты, изюмъ и, не смѣшивая, прямо вылить все

въ форму, поставить вариться на пару, какъ яичницу рояль. Когда пуддингъ затвердѣетъ и будетъ свободно отставать отъ краевъ формы, то готовъ. Вынувъ его изъ формы, полить приготовленнымъ сабайономъ. Вмѣсто цукатовъ можно брать фрукты маседуанъ, *тогда не надо изюму.*

Обѣдъ № 16.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Консоме навэ гляссе.
2) Телячьи котлеты въ папильотахъ.
3) Шпинатъ съ пашотами.
4) Кремъ ранверсе.

Консоме навэ гляссе.

Всѣ продукты для мясного консоме.
Кромѣ того: рѣпы—5 шт. средней величины.
Сливочнаго масла—$^{1}/_{4}$ ф.
Мадеры—$^{1}/_{2}$ стак.

Котлеты въ папильотахъ.

Котлетъ телячьихъ—5 шт.
Масла для жаренія—$^{1}/_{4}$ ф.
Прованскаго масла для обмакиванія бумаги.
Соли, Перцу — по вкусу.
Соуса томатъ на $1^{1}/_{2}$ стакана бульона.
Плотной писчей бумаги.

Для фарша.

Шампиньоновъ—$^{3}/_{4}$ ф.
Луку—1 шт.
Сухарей—2 чайн. ложки.
Зелен. петрушки рубл.—1 ст. л.
Масла—$^{1}/_{8}$ ф.

Шпинатъ съ пашотами.

Шпинату—2—$2^{1}/_{2}$ ф.
Яицъ—5 шт.
Муки—$^{1}/_{8}$ ф.
Масла—$^{1}/_{8}$ ф. на все.
Молока—$1^{1}/_{2}$ стак.
Соли, Мускатнаго орѣха — по вкусу.
Бѣлаго хлѣба—1 булка.

Кремъ ранверсе.

Сливокъ—$^{1}/_{2}$ бут.
Яицъ—5 шт.
Сахару—$^{1}/_{4}$ ф.
Ванили—$^{1}/_{2}$ пал. или шоколаду $^{1}/_{4}$ ф., или крѣпкаго кофе—$^{1}/_{2}$ чашки.

Консоме навэ гляссе.

Правила приготовленія. Поставить вариться бульонъ консоме, оставивъ часть мяса на оттяжку. Приготовить рѣпу такъ: взявъ хорошую, спѣлую рѣпу, не дряблую и не мороженную, очистить ее отъ кожицы потолще, потомъ нарѣзать небольшими кубиками и утушить въ своемъ соку, какъ и всѣ овощи. Когда рѣпа будетъ мягкая, то распустить на сотейникѣ кусокъ сливочнаго масла, всыпать въ него мелкаго сахару и, помѣшивая лопаточкой, дать сахару распуститься. Когда сахаръ начнетъ румяниться, то положить въ него рѣпу и загляссировать ее, т.-е. дать покрыться блестящей пленочкой—тогда готова. Послѣ этого откинуть рѣпу на сито и остудить, потомъ смѣшать съ мясной оттяжкой и за часъ до обѣда соединить послѣднюю съ бульономъ. Когда консоме будетъ готово, то процѣдить его черезъ салфетку, прибавить по вкусу мадеры или малаги и дать вскипѣть. На гарниръ въ этотъ супъ можно опустить отдѣльно приготовленную гляссированную рѣпу, которую нужно или вынуть на круглую выемку въ видѣ горошинъ, или отточить отъ руки—чесночкомъ.

Примѣчаніе. Для приданія супу лучшаго вкуса въ оттяжку можно прибавлять кости отъ курицы, мякоть которой на другой день можно употребить на пожарскія или другія котлеты. Если желаютъ этотъ супъ имѣть болѣе густымъ и чтобы онъ остался прозрачнымъ, то его можно заправлять тапіокой или картофельной мукой, какъ супъ ошпо (см. обѣдъ № 4-й настоящаго отдѣла).

Котлеты въ папильотахъ.

Котлетами на папильотахъ называются отбивныя телячьи или бараньи котлеты, жареныя на рашпорѣ завернутыя, каждая вмѣстѣ съ фаршемъ, въ бумагу.

Правила приготовленія. Зачиститъ телячьи отбивныя котлеты и слегка ихъ отбивъ, посыпать солью и перцемъ и припустить въ собственномъ соку, чтобы не были сырыя. Затѣмъ составить ихъ на столъ, остудить; приготовить фаршъ финзербъ

и сдѣлать папильоты изъ бумаги. Обмакнувъ каждую папильотку въ прованское масло, положить на нее котлету, смазать ее фаршемъ и плотно завернуть края папильотки такъ, какъ защипываютъ ватрушки—жгутомъ; минутъ за 10 до подачи къ столу зажарить на рошпорѣ или на сотейникѣ, на легкомъ огнѣ, сначала съ одной стороны, а затѣмъ повернуть на другую. Котлеты, приготовленныя такимъ способомъ, подаются на столъ прямо въ бумагѣ безъ гарнира и соуса.

Папильоты. Папильоты вырѣзаются изъ голландской или восковой бумаги въ формѣ сердца. Бумага складывается вдвое и вырѣзается такъ. чтобы была немного болѣе котлеты (шире и длиннѣе) для того, чтобы котлету удобно было завернуть въ нее. При этомъ на одну половину папильоты (сердца) кладется фаршъ и котлета, другой же половиной, все это накрывается, затѣмъ края обѣихъ половинъ бумаги соединяются вмѣстѣ и плотно прикручиваются—защипываются, какъ ватрушки.

За неимѣніемъ рошпора, эти котлеты можно жарить на маслѣ въ духовомъ шкафу.

Шпинатъ или щавель съ пашотами.

Правила приготовленія. Очистивъ и сваривъ шпинатъ, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь, протереть черезъ сито и полученное пюре заправить для связи густымъ соусомъ бешемель. Затѣмъ дать вскипѣть, чтобы пюре загустѣло, и прибавить по вкусу кайенскаго перцу и тертаго мускатнаго орѣха. Приготовленное пюре кладутъ на круглое глубокое блюдо, а кругомъ кладутъ «пашоты» (см. по оглавленію), украшаютъ все крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго въ видѣ гребешковъ и треугольниковъ. При чемъ часть крутоновъ поджаривается просто на отколерованномъ маслѣ, а часть сначала обмакивается въ желтокъ съ молокомъ, а потомъ уже поджаривается. Пюре изъ шпината можно подать въ бордюрѣ, приготовленномъ изъ гренковъ бѣлаго хлѣба, которые нужно склеить между собою бѣлкомъ или клейстеромъ изъ картоф. муки.

Пюре изъ щавеля заправляется такъ же бешемелемъ, какъ и пюре изъ шпината, но только щавель не варится въ кипяткѣ, а послѣ обмыванія складывается въ кастрюлю и тушится подъ

крышкой въ собственномъ соку въ продолженіе 10 мин., потомъ уже протирается. Всѣ корешки отъ щавеля послѣ промыванія тоже тушатся до мягкости съ кусочкомъ масла, а потомъ протираются и полученный изъ нихъ сокъ прибавляется въ пюре изъ щавеля для приданія вкуса. Пюре изъ щавеля, кромѣ того, можно заправлять кускомъ сливочнаго масла и глясомъ или консоме мяснымъ или куринымъ.

Кремъ ранверсе.

Правила приготовленія. Приготовить яйца, какъ для рояля, т.-е. отбить ихъ въ кастрюлю, развести ординарными или густыми сливками (мѣшать вѣничкомъ), прибавить сахару и тотъ продуктъ, вкусъ котораго желаютъ имѣть, какъ-то: заваренный крѣпкій кофе, тертый шоколадъ, пюре изъ фисташекъ или какое-нибудь ягодное пюре (земляничное, малиновое), размѣшать все хорошенько вѣничкомъ, вылить въ толстую форму, хорошо смазанную сливочнымъ масломъ, и сварить, какъ яичницу-руаяль на пару (см. обѣдъ № 2 настоящаго отдѣла). Когда кремъ затвердѣетъ и будетъ отставать отъ стѣнокъ формы, то, снявъ крышку, на пару же поставить въ духовой шкафъ и дать заколероваться. Затѣмъ вынуть изъ формы и должно подавать горячимъ, но можно и холоднымъ, по желанію. Для приданія крему болѣе красиваго вида, вынувъ его на блюдо, можно посыпать сахаромъ и заколеровать лопаточкой, какъ горячую гурьевскую кашу. Кремъ ранверсе можно также подавать порціонно въ чайныхъ чашкахъ; тогда уже не надо вынимать изъ чашекъ. Если кремъ приготовляется въ чашкахъ, то варится на пару въ духовомъ шкафу.

Обѣдъ № 17.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ земляной груши. Пирожки пайль.
2) Новомихайловскія котлеты.
3) Шампиньоны а-ля пуллетъ.
4) Плумъ-пуддингъ.

Супъ-пюре изъ землян. груши.

Всѣ продукты для бѣл. бульону.
Земляной груши—$1^1/_2$ ф.
Порею—1 шт.
Сливокъ—1 стак. } для льезона.
Желтковъ—2 шт. }
Муки—$^1/_4$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф. для пассеровки.
Сливочнаго масла для льезона—$^1/_4$ ф.

Пирожки пайль.

Муки французской—$^1/_2$ ф.
Масла столоваго—$^1/_2$ ф.
Воды—$^1/_2$ стак.
Сыру остраго, натертаго, для посыпки—$^1/_8$ ф.
Желтокъ для смазыванія.

Новомихайловскія котлеты.

Курицъ—2 шт.
Сливокъ—1 стак.
Сливочнаго масла—$^3/_8$—$^1/_2$ ф. въ котлеты и $^1/_4$ ф. для жаренія.
Желтковъ—3 шт. } для панировки.
Булочекъ сдобныхъ }

Шампиньоны а-ля пуллетъ.

Шампиньоновъ—2 ф.
Бѣлаго хлѣба—булка.
Масла и бульону для тушенія.
Лимоннаго соку и соли—по вкусу.

Соусъ пуллетъ.

Холодной пассеровки—1 чайную ложку.
Луку—1 шт.
Бѣлаго вина—$^1/_2$ стак.
Бульону—2 стак.
Сливокъ—$^1/_2$ стак.
Желтковъ—2 шт.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Плумъ-пуддингъ.

Внутр. говяж. жиру—$^1/_4$ ф.
Кишмишу и изюму синяго малаги—по $^1/_4$ ф.
Коринки и цукату—по $^1/_4$ ф.
Бѣлаго хлѣба—$^1/_4$ ф.
Черносмородиннаго желе—$^1/_4$ ф.
Яблоковъ антоновск.—2 шт.
Гвоздики—5 шт.
Мускатнаго орѣха—1 шт.
Рому—$^1/_2$ бут.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Соли—2 золотника.
Муки—$^1/_4$ ф.
Яицъ—3—4 шт.

Супъ-пюре изъ земляной груши.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ, какъ и для всѣхъ суповъ-пюре. Земляную грушу очистить отъ кожицы,

какъ указано въ общей статьѣ о зелени, промыть съ мукой, нарѣзать кусочками и утушить въ собственномъ соку, какъ и всѣ овощи. Когда груша будетъ мягкая, то прибавить къ ней горячую бѣлую пассеровку изъ французской муки. Затѣмъ протереть все черезъ сито и полученное пюре развести мяснымъ или куринымъ бульономъ. Послѣ того супъ проваривать, поставивъ на паръ, заправить льезономъ изъ желтковъ и сливокъ и кускомъ сливочнаго масла.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно приготовить супъ-пюре изъ сладкихъ кореньевъ «скорцинера».

При тушеніи земляной груши для лучшаго вкуса можно прибавить мелко нарѣзанный порей.

Къ этому супу подаются какіе-нибудь пирожки.

Пирожки пай (paille).

Правила приготовленія. Раскатавъ слоеное тѣсто въ пятый разъ, посыпать его тертымъ пармезаномъ или какимъ-либо другимъ острымъ сухимъ сыромъ. Затѣмъ сложить послѣдній шестой разъ втрое, какъ и всегда, и вынести на холодъ на 15—20 минутъ. Послѣ того раскатать тѣсто толщиною въ $^1/_2$ пальца, обрѣзать немного края, смазать все тѣсто яйцомъ и посыпать сверху опять тертымъ сыромъ. Взявъ длинный ножъ, смочить его горячей водой и разрѣзать тѣсто сначала на длинныя полоски шириною въ $1-1^1/_2$ пальца, а потомъ каждую полоску разрѣзать на нѣсколько частей, чтобы получились полоски длиною въ $^1/_2$ вершка. Нарѣзавъ всѣ полоски, сложить ихъ на листъ, смоченный холодной водой, и поставить печься въ сильно горячій духовой шкафъ. Когда пирожки поднимутся, заколеруются и будутъ свободно сходить съ листа, вынувъ ихъ изъ печки, уложить покрасивѣе (въ видѣ колодца) на круглое блюдо, покрытое салфеткой, и подавать горячими. Этимъ пирожкамъ, кромѣ длинныхъ, гладкихъ полосокъ, можно также придать форму длинныхъ завитушекъ. Въ послѣднемъ случаѣ полоски нарѣзаются такой же длины, какъ и гладкія, но только немного уже, потомъ завиваются отъ руки и въ такомъ видѣ складываются на листъ и запекаются.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ сыра. Для приданія пирожкамъ пикантнаго вкуса слѣдуетъ брать острый старый сыръ; лучше всего употреблять пармезанъ, но, за неимѣніемъ послѣдняго, можно брать какой-либо швейцарскій и даже русско-швейцарскій сыръ. Необходимо выбирать сухой (тощій), а не жирный сыръ, потому что во время печенія жирный сыръ обращается въ масло и вытекаетъ изъ слойки.

Толщина слойки. Слойка для пирожковъ должна быть раскатана не менѣе какъ въ 1/2 пальца толщины, чтобы пирожки поднялись и были высокими.

Смазыванія яйцомъ. Тѣсто смазывается яйцомъ для того, чтобы сыръ приставалъ къ нему.

Нарѣзка тѣста. Передъ нарѣзкой каждой полосы необходимо смочить ножъ горячей водой, чтобы онъ не приставалъ къ тѣсту.

Новомихайловскія котлеты.

Правила приготовленія. Не опаливая, снять съ молодой курицы кожу, а затѣмъ срѣзать съ костей все мясо и очистить его отъ жилъ. Смочивъ столъ и тяпку молокомъ, начать отбивать мясо такъ, какъ отбивается говядина, т.-е. послѣ каждаго удара притягивать тяпку къ себѣ, чтобы куски не отскакивали. Во время отбиванія подливать къ мясу понемногу сливокъ. Когда все мясо настолько отбито, что представляетъ такую же измельченную массу, какъ для обыкновенныхъ котлетъ, и изъ него будутъ удалены всѣ жилы, то соединить его съ растертымъ сливочнымъ масломъ, прибавить соли, перцу, влить еще сливокъ, если измельченная масса недостаточно нѣжна, снова смочить столъ молокомъ и раздѣлать котлеты, какъ мясныя. При раздѣлкѣ котлетъ въ широкую ихъ сторону вставляются косточки, взятыя изъ крылышекъ или ножекъ курицы. Смазавъ съ обѣихъ сторонъ раздѣланныя котлеты желткомъ, разведеннымъ молокомъ, запанировать ихъ въ мелко нарѣзанныхъ сдобныхъ булочкахъ и зажарить на мѣдномъ сотейникѣ на отколерованномъ сливочномъ маслѣ. Жарятся новомихайловскія котлеты не болѣе 10 минутъ.

Готовыя котлеты первоначально слѣдуетъ переложить на бумагу или салфетку, чтобы нѣсколько обсохли, потомъ на блюдо. Гарниромъ служатъ зеленые бобы или пюре изъ картофеля, или же зажаренный во фритюрѣ, мелко отточенный картофель. Соуса къ нимъ подаются разные, по желанію темные и бѣлые.

Объясненія и примѣчанія.

Названіе. Новомихайловскими называются эти котлеты потому, что впервые были приготовлены въ Петербургѣ, въ клубѣ сельскихъ хозяевъ, помѣщавшемся на Михайловской улицѣ.

Отличительное качество. Новомихайловскія котлеты отличаются отъ обыкновенныхъ рубленыхъ куриныхъ или такъ называемыхъ пожарскихъ котлетъ своей необыкновенной нѣжностью. Нѣжность эта достигается тѣмъ, что: а) берется молодая курица, б) мясо не рубится, а отбивается тяпкой и в) что вмѣсто толченыхъ сухарей для панировки употребляются сдобныя булочки. Для полученія еще бо̀льшей нѣжности новомихайловскія котлеты можно приготовлять изъ однихъ филе курицы, употребляя остальную мякотъ на пожарскія котлеты или на оттяжку для консоме; но можно ихъ готовить и со всей остальной мякоти, въ такомъ случаѣ слѣдуетъ только тщательно выбрать изъ мяса всѣ жилки.

Косточки. Косточки курицы вставляются въ котлеты, во-1-хъ, для виду, во-2-хъ, для того, чтобы показать, что котлеты дѣйствительно приготовлены изъ курицы, а не изъ какого-либо другого мяса. Косточки всегда вставляются съ широкой стороны котлетъ для того, чтобы придать имъ натуральный видъ куриныхъ филе. Нужно оставлять небольшое количество мяса на косточкахъ, иначе онѣ будутъ вываливаться при прикосновеніи; мясо же, оставленное на косточкахъ, при жареніи вполнѣ соединяется или склеивается съ мясомъ котлетъ, вслѣдствіе чего онѣ плотно въ нихъ держатся,

Шампиньоны а-ля пуллетъ.

Правила приготовленія. Очистивъ шампиньоны отъ кожицы, нарѣзать ихъ кружочками, обмыть, сложить въ сотейникъ

на растопленное масло, выжать соку изъ лимона, прибавить соли, ложку бульону и припустить до мягкости подъ крышкой. Затѣмъ заправить густымъ соусомъ пуллетъ, поставить на паръ на 10—15 минутъ, чтобы шампиньоны пропитались соусомъ, потомъ выложить въ глубокое блюдо, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки, обложить крутонами и подавать.

Примѣчаніе. Для того, чтобы шампиньоны вполнѣ сохранили бѣлый цвѣтъ и не потемнѣли, ихъ слѣдуетъ не жарить, а припускать въ собственномъ соку, и не только для этого блюда, но и вообще для гарнировъ къ различнымъ блюдамъ.

Соусъ пуллетъ.

Правила приготовленія. Очищенную сырую луковицу нашинковать, промыть въ салфеткѣ, залить бѣлымъ виномъ, покрыть сотейникъ крышей и высадить вино «на нѣтъ» (чтобы все вино впиталось въ лукъ); тогда положить туда же холодную пассеровку, влить консоме изъ курицы или обыкновеннаго бульону, подлить густыхъ или ординарныхъ сливокъ и высадить соусъ до густоты жидкой сметаны; потомъ процѣдить черезъ салфетку, заправить льезономъ, какъ сюпремъ, и проварить на пару. Передъ подачей прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ можно также подать къ отварнымъ телячьимъ ножкамъ, отварнымъ цыплятамъ или къ пулярдѣ, къ отварной телячьей грудинкѣ или головкѣ и проч.; тогда въ него кладутъ припущенные шампиньоны.

Плуммъ-пуддингъ.

Правила приготовленія. Внутренній, почечный, телячій или говяжій жиръ отдѣлить отъ пленки и изрубить мелко, посыпая пшеничной мукой, положить его въ глубокую чашку и прибавить къ нему коринку, кишмишъ, малагу (синій изюмъ), цукаты, яблоки и пряности. Коринку и изюмъ нужно предварительно перетереть съ мукой, а затѣмъ сложить на рѣшето и перетереть еще на рѣшетѣ для того, чтобы всѣ вѣточки упали внизъ, потомъ промыть въ водѣ, отсушить въ салфеткѣ и тогда уже присоединять къ жиру. Синій изюмъ нужно также отдѣлить отъ вѣ-

точекъ, какъ и кишмишъ, и кромѣ того, вынуть изъ него зернышки. Изъ цукатовъ берутся апельсинныя, лимонныя и дынныя корки. Цукаты и очищенныя отъ кожицы и зернышекъ яблоки нарѣзаются мелкими кубиками. Изъ пряностей гвоздику нужно столочь помельче, а мускатный орѣхъ натирается на теркѣ. Перемѣшавъ хорошо все это съ жиромъ, положить туда же бѣлый хлѣбъ, который заранѣе нужно отдѣлить отъ корки и растереть на ситѣ или въ салфеткѣ. Для этой цѣли всегда лучше брать французскій суточный хлѣбъ, т.-е. не только-что испеченный, а вчерашній, потому что свѣжій хлѣбъ плохо растирается и, кромѣ того, имѣетъ кисловатый привкусъ.

Присоединивъ бѣлый хлѣбъ къ жиру, положить еще туда же пюре черной смородины, сахару, соли, размѣшать хорошенько, влить рому и положить, смотря по величинѣ, отъ 3—4 шт. яицъ цѣликомъ. Опредѣлить точную пропорцію яицъ очень трудно, потому что иногда яйца бываютъ крупнѣе, иногда мельче. Во избѣжаніе ошибки, лучше всего руководствоваться густотою массы. Если послѣдняя, сложенная горкой, держится плотно и не разваливается, то количество яицъ достаточно, если же масса распадается на части, то яицъ слѣдуетъ прибавить. Промѣшавъ еще разъ всю массу хорошенько съ яйцами, выложить въ высокую пуддинговую форму, смазанную хорошо масломъ и обсыпанную мукой; накрыть салфеткой, тоже смазанной масломъ, зэтѣмъ перевернуть форму дномъ вверхъ, завязать края салфетки узломъ, продѣть палку и опустить форму дномъ вверхъ въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ; положить концы палки на края кастрюли и поставить пуддингъ на плиту вариться, наблюдая, чтобы вся форма была покрыта водою и не доставала до дна кастрюли. Чѣмъ дольше пуддингъ варится, тѣмъ онъ становится вкуснѣе; приблизительно каждый фунтъ слѣдуетъ варить не менѣе получаса. Готовый, сваренный пуддингъ вынуть изъ формы на блюдо, налить на то же блюдо полъ-бутылки подогрѣтаго рому, зажечь его и въ то время, когда онъ горитъ, обливать имъ пуддингъ и подавать его къ столу. Въ виду продолжительности варки этого блюда, массу лучше всего заготовлять наканунѣ. Этотъ же пуддингъ можно запекать, тогда приготовленную для пуддинга массу нужно положить въ шарлотную форму, густо смазанную масломъ и обсыпанную мукой (картофельной);

держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока пуддингъ свободно будетъ отставать отъ краевъ формы.

Примѣчаніе. При варкѣ пуддинга нужно соблюдать тѣ же условія, что при варкѣ англійскаго бефъ-пай (см. № обѣда 3).

Обѣдъ № 18.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ гарбюръ.
2) Турнъ-до; соусъ беарнезъ.
3) Шартрезъ изъ дичи.
4) Парфе изъ фіалокъ или чая.

Супъ гарбюръ.

Всѣ продукты для бульона-консоме и кромѣ того:

Рису каролинскаго—$^1/_2$ ф.
Кореньевъ: моркови, рѣпы и сельдерея—по 1 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Бульону—1 стак.
Пюре томатовъ—$^1/_8$ ф.
Бѣлаго хлѣба—5 ломтиковъ.
Сыру тертаго—2 ст. ложки.

Турнъ-до.

Филейной вырѣзки—$2^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бѣлаго хлѣба для крутоновъ—5 ломтиковъ.
Соли, перцу—по вкусу.
Картофелю—10 шт.

Соусъ беарнезъ.

Желтковъ—4 шт.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Фюме—$^1/_2$ стакана.
Луку—1 шт. мал.
Вина—$^1/_4$ стакана.
Пряностей—1 ч. ложку.

Шартрезъ изъ дичи.

Куропатокъ сѣрыхъ или рябчиковъ—5 шт.
Капусты свѣжей—1 ф.
Коренья: рѣпы и моркови по 3—4 шт.
Картофелю—5 шт.
Трюфелей—$^1/_4$.

Копченой грудинки—1 ф.
Сосисекъ—5 шт.
Бульону изъ дичи—2 стак.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.
Сливокъ густ.—1—1$^1/_4$ ст. } для
» ордин.—$^1/_4$ » } кнели

Парфе изъ фіалокъ.

Сахару—$^3/_8$ ф.
Густыхъ сливокъ—$^1/_2$ бут.
Желтковъ—2—3 шт.
Ординарн. сливокъ—$^1/_2$ стак.
Фіалокъ лепестковъ—$^1/_2$ ф.

Супъ гарбюръ.

Правила приготовленія. Сварить бульонъ-консоме изъ говядины. Промыть рисъ, мѣняя нѣсколько разъ воду, пока не станетъ совершенно чистымъ; обланжировать его, слить кипятокъ, прибавить масла и соли, и залить процѣженнымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы рисъ былъ имъ покрытъ. Накрывъ кастрюлю крышкой, поставить вариться на пару въ духовомъ шкафу до тѣхъ поръ, пока рисъ станетъ совершенно разсыпчатымъ; тогда заправить его пюре-томатомъ. Коренья, т.-е. рѣпу, морковь и сельдерей, очистить отъ кожицы, нарѣзать мелкими кубиками, обланжирить, слить кипятокъ, залить процѣженнымъ консоме и отварить до мягкости. Взявъ французскую черствую булку, срѣзать съ нее корку, нарѣзать кубиками такой же величины, какъ коренья, сложить ихъ въ сотейникъ, облить распущеннымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ и поджарить до золотистаго цвѣта.

Заправивъ сваренный рисъ спассерованнымъ пюре-томатовъ, приступить къ укладыванію всего приготовленнаго въ какую-нибудь толстую форму. Лучше всего взятъ рамку или пуддинговую форму, смазать ее густымъ слоемъ масла и обсыпать мелко истолченными сухарями. Положивъ на дно формы рядъ риса, толщиною въ палецъ, посыпать его тертымъ сыромъ пармезаномъ или инымъ сухимъ сыромъ, затѣмъ положить радъ кореньевъ вперемежку съ гренками и снова посыпать сыромъ, затѣмъ снова рядъ риса и рядъ кореньевъ съ гренками до тѣхъ поръ, пока форма не наполнится. Самый послѣдній рядъ въ формѣ долженъ быть изъ риса. Поливъ немного уложенное въ форму процѣженнымъ бульономъ, дать ему впитаться въ рисъ и только тогда посыпать сверху сыромъ, покропить распущеннымъ масломъ и

поставить форму въ горячій духовой шкафъ. Какъ только поверхность гарбюра зарумянится, слѣдуетъ сбавить жаръ. Готовый гарбюръ долженъ совершенно свободно выходить изъ формы. Консоме подается въ мискѣ, а гарбюръ отдѣльно на блюдѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Рисъ. Для гарбюра слѣдуетъ брать высшій сортъ риса—каролинскій, потому что онъ получается послѣ варки наиболѣе разсыпчатый. Для сохраненія формы слѣдуетъ варить рисъ на пару въ небольшомъ количествѣ бульона съ кускомъ масла, но не въ кипяткѣ, какъ это принято.

Пюре-томатовъ. Пюре-томатовъ необходимо спассеровать на маслѣ, а потомъ прибавлять къ рису, иначе пюре будетъ имѣть сыроватый вкусъ, который сообщится и рису.

Коренья. Коренья для приданія имъ лучшаго вкуса варятся въ бульонѣ, а не въ кипяткѣ; при варкѣ кореньевъ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы они не переварились; а стали бы только мягкими, иначе потеряютъ свою форму.

Укладываніе гарбюра въ форму и запеканіе. Для запеканія необходимо брать толстую форму, чтобы гарбюръ пропекся равномѣрно. Въ тонкой формѣ дно и бока его могутъ пригорѣть въ то время, когда средина гарбюра будетъ еще сырая. Форма смазывается густымъ слоемъ масла для того, чтобы бока гарбюра не пригорали къ ней и чтобы готовый гарбюръ легко и свободно выходилъ изъ формы.

Каждый отдѣльный рядъ гарбюра нужно какъ можно плотнѣе укладывать на предшествующій, чтобы вся форма составляла одну сплошную массу, иначе развалится. Верхній и нижній ряды гарбюра должны быть изъ риса, такъ какъ рисъ придаетъ гарбюру связь. Для этой же цѣли, а также и для сочности, гарбюръ поливается, въ формѣ, бульономъ; сверху все посыпается сыромъ и кропится масломъ для того, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка. Готовность гарбюра узнается посредствомъ щепочки, которую вставляютъ въ середину его; если вынутая щепочка совершенно суха, то это указываетъ на то, что гарбюръ готовъ; кромѣ того, готовность его узнается еще и потому, что гарбюръ получаетъ плотность и края легко отстаютъ отъ формы.

Гарбюръ можно запекать и въ маленькихъ порціонныхъ формочкахъ по числу обѣдающихъ персонъ.

Примѣчаніе. Кромѣ указанныхъ продуктовъ, въ приготовляемый гарбюръ можно положить еще обыкновенную или сафойную капусту, нарѣзанную также кубиками и отваренную въ сотейникѣ въ небольшомъ количествѣ бульона. Къ такъ называемому гарбюру «по-итальянски» прибавляются: отваренная, какъ для потофе, сафойная капуста, т.-е. въ формѣ маленькихъ шариковъ, копченая грудинка, нарѣзанная квадратиками, и сосиски. Гарбюръ можно запекать въ маленькихъ порціонныхъ формочкахъ (въ стаканчикахъ или въ тарталетныхъ формочкахъ).

Турнъ-до соусъ беарнезъ.

Правила приготовленія. Зачистивъ филейную вырѣзку, нарѣзать ее ломтиками, толщиною въ палецъ, обравнять немного, чтобы они получили правильную овальную форму и поджарить ихъ на отколерованномъ маслѣ, какъ бифштексы, до полной готовности или немного съ кровью. Подъ каждый ломтикъ мяса приготовить крутонъ изъ бѣлаго хлѣба, какъ для филей миньонъ. Поджаривъ мясо, переложить его на крутоны, поставленные на блюдо и полить соусомъ беарнезъ, а на гарниръ положить картофель суфле.

Соусъ беарнезъ приготовляется такъ: нашинковать одну луковицу и зелень петрушки, положить въ кастрюлю, прибавить туда же англійскій перецъ, гвоздику, кусочекъ сливочнаго масла и бѣлое вино, закрыть крышкой и высадить, чтобы образовалась густая масса; тогда составить на столъ, прибавить фюме или глясу, положить сырые желтки, сливочное масло, наломавъ его кусками, и проварить на пару, какъ голландскій соусъ, а когда загустѣетъ, то процѣдить черезъ кисею или рѣдкую салфетку, и прибавить рубленаго эстрагону (травы).

Картофель суфле приготовляется такъ: берется сортъ не водянистаго картофеля, извѣстнаго подъ названіемъ «голландскаго» или «императоръ», очищается отъ кожицы, нарѣзается тонкими ломтиками и вырѣзается на выемку въ видѣ пятачковъ, хорошо отсушивается отъ воды и жарится въ отколерованномъ фритюрѣ,

который нужно приготовить въ двухъ посудахъ, сначала картофель опускается во фритюръ менѣе горячій на нѣсколько минутъ, а потомъ перекладывается въ сильно отколерованный фритюръ, моментально вынимается изъ него, сейчасъ же опять опускается вторично и тогда уже дожаривается до полной готовности. Для удобства жаренія картофель слѣдуетъ не прямо опускать во фритюръ, а положивъ въ сѣтку или друшлакъ. Зажаренный онъ имѣетъ видъ пузыря, пустого въ срединѣ.

Шартрезъ изъ дичи.

Правила приготовленія. Взять филейныхъ сѣрыхъ куропатокъ или рябчиковъ, снять филеи съ костей, срѣзать пленку, покрывающую каждый филей сверху, посыпать филеи солью, перцемъ и припустить ихъ до готовности. Оставшееся мясо на ножкахъ и крылышкахъ также снять съ костей и приготовить изъ него кнелевую массу, какъ для кнели (см. обѣдъ № 1 настоящаго отдѣла). Кости дичи, за исключеніемъ спинокъ, промыть, прожарить и сварить изъ нихъ бульонъ. Свѣжую капусту нарѣзать небольшими квадратными кусочками или нашинковать, обланжирить и утушить до мягкости въ этомъ бульонѣ. Коренья: рѣпу и морковь, а также и картофель, очистить отъ кожицы и разрѣзать сначала на тонкіе ломтики, а потомъ часть кореньевъ вырѣзать въ видѣ различныхъ фигурокъ (звѣздочекъ, квадратиковъ и проч.), которыя послужатъ для украшенія дна формы; остальную часть кореньевъ нарѣзать длинными палочками или вырѣзать на колончатую выемку малаго размѣра. Коренья этой формы послужатъ для украшенія стѣнокъ. Всѣ вырѣзанные коренья, какъ той, такъ и другой формы, сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Трюфели консервы нарѣзать такими же полосками, какъ и коренья. Когда все будетъ готово, то, взявъ шарлотную форму, густо смазать внутри какъ дно, такъ и стѣнки ея масломъ. На дно формы можно положить кружокъ промасленной восковой бумаги. Дно формы убрать кореньями и трюфелями, нарѣзанными въ видѣ различныхъ фигурокъ, а стѣнки формы выложить кореньями, картофелемъ и трюфелями, нарѣзанными въ видѣ палочекъ, которыя укладываютъ по стѣнкамъ формы въ продольномъ направленіи. Выложивъ форму кореньями, сма-

зать послѣдніе осторожно кнелевою массою, толщиною въ поль-пальца. Кнелевая масса должна лежать ровнымъ слоемъ какъ на днѣ, такъ и на стѣнкахъ формы. Послѣ этого средину формы наполнить утушенной капустой и припущенными филеями рябчиковъ, которые передъ этимъ нужно нарѣзать бланкетами. Туда же положить оставшіеся коренья и картофель. Сверху опять покрыть кнелевою массою и поставить вариться на пару, какъ кремъ Аспази (см. обѣдъ № 4 настоящаго отдѣла). Когда шартрезъ будетъ отставать отъ краевъ формы и кнелевая масса затвердѣетъ, то поставить его еще не надолго въ духовой шкафъ на пару же, но не закрывать крышкой. Когда верхъ немного заколеруется, то вынуть его на круглое блюдо и огарнировать кругомъ ломтиками жареныхъ сосисекъ и ломтиками обжаренной копченой грудинки и подавать безъ всякаго соуса.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта дичи. Шартрезъ можно дѣлать не только изъ куропатокъ, но и всякой другой дичи — тетерьки, утки и проч. Для этого блюда можно брать филейную, а не банкетную дичь, потому что часть ея идетъ на бланкеты, а часть на кнель.

Капуста. Вмѣсто свѣжей капусты можно брать шинкованную кислую капусту, которую сначала нужно отжать, потомъ спассеровать на маслѣ до румянаго колера, а потомъ уже утушить до мягкости въ бульонѣ изъ дичи.

Коренья. Кромѣ рѣпы и моркови, можно брать еще зеленые бобы, спаржу, трюфели, которые нарѣзаются такъ же, какъ и коренья для стѣнокъ формы. Укладывать коренья нужно такъ, чтобы готовый, вынутый шартрезъ имѣлъ бы красивый видъ. При выкладываніи стѣнокъ формы коренья и зелень ставятъ въ видѣ столбиковъ въ нѣсколько рядовъ и при томъ такъ, чтобы вышло красивое сочетаніе цвѣтовъ. Всѣхъ овощей берется довольно много, такъ какъ стѣнки формы должны быть выложены ими безъ промежутковъ.

Кнель. Для шартреза нужно приготовлять болѣе плотную кнелевую массу, чѣмъ для кнели, идущей на гарниры. Если кнелевая масса будетъ очень нѣжная, то она не будетъ плотно прилегать къ стѣнкамъ формы и коренья будутъ отваливаться. По-

этому въ кнель для шартреза кладется немного меньше густыхъ сливокъ, чѣмъ въ кнель для гарнировъ.

Смазываніе масломъ. Форму нужно очень хорошо смазывать масломъ, иначе можетъ быть испорченъ весь рисунокъ, такъ какъ шартрезъ плохо будетъ отставать отъ формы.

Выниманіе. Передъ выниманіемъ готоваго шартреза изъ формы края нужно обвести горячимъ ножомъ.

Подача. Къ шартрезу соусъ отдѣльно не подается, онъ долженъ быть сочнымъ самъ по себѣ.

Парфе изъ свѣжихъ фіалокъ.

Правила приготовленія. Приготовить густой льезонъ изъ желтковъ, сливокъ и сахару, т.-е. желтки смѣшать съ сахаромъ, развести ординарными сливками и проварить довольно густо. Какъ только льезонъ будетъ готовъ, то сейчасъ же опустить въ него лепестки свѣжихъ фіалокъ и проварить еще немного, все время мѣшая. Затѣмъ остудить на холоду, продолжая мѣшать вѣничкомъ, чтобы масса сдѣлалась совершенно гладкою, и когда остынетъ, то смѣшать съ густыми взбитыми сливками, выложить въ парфейный колпакъ и заморозить, какъ и прочіе сорта парфе. Часа черезъ два, вынувъ изъ формы, огарнировать кругомъ маленькими бисквитами или буше.

Это сладкое можно приготовлять весною, когда фіалки бываютъ сравнительно дешевы; зимой же ихъ въ Петербургѣ можно достать въ цвѣточныхъ магазинахъ или въ Милютиныхъ рядахъ, гдѣ продаются привозныя фіалки изъ Ниццы. Точно такъ же можно приготовить парфе изъ розъ.

Парфе изъ чая.

Правила приготовленія. Взять зеленый чай, $^1/_8$ ф. фунта котораго стоитъ около 2 рублей (1 р. 60 или 1 р. 80 к.), заварить его очень крѣпкимъ, (1 чайная ложка на $^1/_2$ стак. кипятку) не давая кипѣть, чтобы не испарялсяароматъ. Затѣмъ отбить въ кастрюлю 3 желтка, всыпать туда $^3/_8$ ф. мелкаго сахару, размѣшать и влить процѣженный чайный настой — всего $^1/_2$ стакана, поставить на плиту и проварить очень густой льезонъ, гораздо

гуще, чѣмъ для мороженаго (густота хорошей сметаны). Затѣмъ остудить его и соединить съ $^1/_2$ бут. отдѣльно взбитыхъ густыхъ сливокъ. Нужно вводить сливки въ льезонъ и продолжать взбивать вѣнчикомъ. Приготовивъ такимъ образомъ парфе, положить его въ парфейный колпакъ и засыпать льдомъ съ солью на 2 часа. Эта пропорція достаточна на 5 персонъ. Точно такимъ же способомъ можно приготовлять парфе изъ кофе, шоколада, фисташекъ и другихъ продуктовъ.

Обѣдъ № 19.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ-пюре изъ дичи. Пирожки тарталетки.
2) Эпиграммы изъ барашка.
3) Бефъ-андобъ, а-ля бордолезъ.
4) Фисташковый пломбиръ.

Супъ-пюре изъ дичи.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.
Рябчиковъ — 2—3 шт.
Перловой крупы для шлема — 3 стол. лож. или муки $^1/_8$ ф.
Масла сливочнаго — $^3/_8$ ф.
Желтковъ — 2 шт. } для льез.
Сливокъ — 1 стак. } для льез.

Тарталетки (пирожки).

Муки — $^1/_2$ ф.
Масла — $^1/_4$ ф.
Сметаны — $^1/_8$ ф.
Желтковъ — 2 шт.
Соли, сахару — по 1 чайн. л.

Для фарша.

Ветчины — $^1/_4$ ф.
Макаронъ — $^1/_4$ ф.
Соуса томатъ — $^3/_4$ стакана.
Шампиньоновъ — $^1/_8$ ф.

Эпиграммы изъ барашка.

Бараньей грудинки — 5 костей.
Котлетъ отбивной баран. — 5 шт.
Масла для жаренія — $^1/_4$ ф.
Яицъ, сухарей — для панировки.
Соусъ вилеруа для покрыванія грудинки.
Фритюръ для жаренія.
Фюме — $^1/_2$ стакана.
Бульону — 1 стак.

Гарниры.

Цвѣтной капусты — 1 кочанъ.
Картофелю — 5 шт.
Зеленаго горошку } по $^1/_4$ ф.
Спаржи } по $^1/_4$ ф.
Зеленыхъ бобовъ } по $^1/_4$ ф.

Рѣпы—2 шт.
Моркови—2 шт.

Картофельн. муки—1 ст. лож.
Крутоновъ—5 шт
Мозгу—$^1/_2$ ф.
Бульону—$1^1/_2$ стакана.

Бефъ-андобъ.

Мяса толст. филею—3—$3^1/_2$ ф.
Кореньевъ—по 3 шт.
Картофелю—10 шт.
Луку-шарлоту—$^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Чесноку—1 шт.
Бульону—1 стаканъ.
Душистаго перцу, лавроваго листу—по вкусу.
Прованскаго масла—1 стол. лож.
Краснаго вина—$^1/_2$ бут.

Фисташковый пломбиръ.

Молока—$^1/_2$ бут.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Фисташекъ—$^1/_2$ фунт. очищенныхъ.
Густыхъ сливокъ—$^1/_4$ бут.
Цукатовъ—$^1/_4$ ф
Миндалю—$^1/_8$ ф.
Эссенціи шпинатной—1 столовую ложку для цвѣта.

Супъ-пюре изъ дичи, т.-е. рябчика, тетерьки, куропатки и пр.

Правила приготовленія. Супъ-пюре изъ дичи приготовляется точно такъ же, какъ и супъ-пюре изъ курицы. Разница состоитъ лишь въ томъ, что дичь не варится въ бульонѣ, а поджаривается отдѣльно на маслѣ до полной готовности; кости, послѣ жаренія, отдѣляются отъ мяса и прибавляются къ бульону, за исключеніемъ спинокъ. которыя отбрасываются, такъ какъ придаютъ супу горькій вкусъ. Изъ мякоти дичи приготовляется пюре, какъ и изъ мякоти курицы, также соединяется со шлемомъ или съ пассеровкой, потомъ заправляется льезономъ и уже послѣ всего разводится готовымъ бульономъ и проваривается на пару. Если на гарниръ въ супъ изъ дичи кладется кнель, то для послѣдней оставляются филеи дичи въ сыромъ видѣ (супъ-пюре изъ курицы см. обѣдъ № 8 настоящ. отд.).

Пирожки тарталетки.

Правила приготовленія. Приготовивъ разсыпчатое сдобное тѣсо (см. общую статью о тѣстѣ), раскатать его не очень тонко,

вырѣзать маленькіе кружки и уложить ихъ въ тарталетныя формочки. Каждую формочку съ тѣстомъ наполнить фаршемъ, посыпать сверху сыромъ, покропить масломъ и поставить въ духовой шкафъ въ хорошій жаръ. Когда на фаршѣ образуется румяная корочка, а тѣсто будетъ свободно отставать отъ краевъ формы, то готово. Дать немного постоять пирожкамъ въ формѣ. Затѣмъ осторожно вынуть и подавать къ супу. Фаршъ для тарталетокъ можно приготовить или сальпиконъ изъ дичи, или изъ макаронъ такъ: тонкія итальянскія макароны наломать на мелкіе кусочки и сварить въ соленомъ кипяткѣ. Когда будутъ мягкія, то откинуть на сито и дать стечь водѣ. Потомъ заправить немного томатнымъ соусомъ и прибавить туда же нарѣзанную мелкими кубиками вареную ветчину и припущенные шампиньоны, нарѣзанные также мелко; все по вкусу заправить тертымъ пармезаномъ.

Эпиграммы изъ барашка.

Правила приготовленія. Зачистить отъ лишняго жира и пленокъ грудинку молодого барашка, сварить и нарѣзать ее по костямъ, какъ вареную телячью грудинку. Послѣ этого каждую кость покрыть густымъ соусомъ вилеруа (см. обѣдъ № 3 настоящаго отдѣла), застудить, запанировать въ желткѣ разведеннымъ прованскимъ масломъ и мелко толченыхъ сухаряхъ и вынести на холодъ. Въ то же время, зачиствъ отбивныя котлеты тоже молодого барашка, посыпать ихъ солью, перцемъ и мукой и за четверть часа до подачи къ столу зажарить на отколерованномъ маслѣ въ сотейникѣ до полной готовности. Затѣмъ, заливъ ихъ фюме, заглясcировать въ духовомъ шкафу. Отваренную же и покрытую соусомъ грудинку зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ и отсушить на бумагѣ. Положивъ на средину блюда маседуанъ изъ зелени, обложить его кругомъ поочередно кусками грудинки и отбивными котлетами. Это блюдо можно подать на крустадѣ изъ заварного тѣста.

Примѣчаніе о барашкѣ. Кромѣ блюдъ, приготовляемыхъ изъ различныхъ частей баранины, можно подавать маленькаго барашка зажаренымъ цѣликомъ, какъ поросенка. Жарится барашекъ, какъ ростбифъ, на противнѣ или на вертелѣ; въ послѣднемъ случаѣ его поливаютъ прованскимъ масломъ.

Жареный барашекъ подастся съ гарнирами изъ зелени и различными темными соусами.

Масседуанъ изъ разной зелени и овощей.

Сварить до мягкости зеленый горошекъ, откинуть на сито, облить холодной водой; зеленые бобы нашинковать и сварить такъ же, какъ и горошекъ; цвѣтную капусту разобрать на небольшіе кустики, сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ и облить холодной водой; соусную спаржу нарѣзать небольшими кусочками и отварить такъ же, какъ и капусту. Молодой картофель очистить отъ кожицы, обточить въ формѣ шариковъ и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Коротель очистить и затушить до мягкости въ собственномъ соку, рѣпу очистить отъ кожицы, нарѣзать чесночкомъ или въ видѣ шариковъ, обланжирить и затушить, какъ коротель. Когда все будетъ готово, то смѣшать вмѣстѣ и полить сокомъ изъ-подъ котлетъ. Если масседуанъ изъ зелени подается отдѣльнымъ блюдомъ, какъ антреме, а не на гарниръ къ жаркому, то заправляютъ бешемелемъ или соусомъ сюпремъ, согрѣваютъ на пару, чтобы былъ горячій; можно прибавить по вкусу, кто любитъ, сахару и толченаго мускатнаго орѣха, а потомъ слѣдуетъ выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами или пашотами (яйца въ мѣшечкѣ), какъ шпинатъ.

Крустадъ изъ заварного тѣста. Вскипятивъ $1/2$ бут. воды съ $1/4$ ф. сахара, всыпать туда $1/2$ ф. французской или обыкновенной муки, быстро размѣшать лопаточкой, чтобы не было комковъ и проварить еще немного; потомъ выложить на столъ и валять на картофельной мукѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ густымъ и бѣлымъ; тогда придать ему нужную форму, круглую или продолговатую, смотря по тому, для чего оно приготовляется. Затѣмъ сдѣлать ножомъ или колончатой выемкой, по краю крустада, красивый бордюръ, смазать его яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы зарумянился. Изъ этого заварного тѣста можно также дѣлать бордюръ для обклеиванія деревянныхъ подставокъ. Тогда тѣсто это раскатываютъ (толщиною около $1/2$ пальца), нарѣзаютъ полосками, такой же ширины, какъ бордюрная доска, накладываютъ на эти доски и

прокатываютъ еще скалкой, чтобы на тѣстѣ отпечатлѣлся тотъ рисунокъ, который вырѣзанъ на доскѣ. Подъ эпиграммы изъ баранины дѣлается круглый крустадъ съ углубленіемъ внутри, въ которое накладывается горкой гарниръ маседуанъ изъ зелени, а кругомъ его, по краю крустада, ставятся бараньи котлеты и куски грудинки, косточками вверхъ. Поданное такимъ образомъ блюдо имѣетъ очень красивый видъ. Котлеты и куски грудинки ставятъ вперемежку; косточки отъ котлетъ украшаются папильотками изъ бумаги.

Бефъ андобъ а-ля бордолезъ.

Правила приготовленія. Зачиствивъ отъ костей и жилъ и отбивъ мясо толстый филей или какую-либо другую жирную часть, нарѣзать его кубиками (примѣрно по $^1/_4$ ф. каждый), сложить въ каменную чашку, посыпать мелко шинкованными обрѣзками кореньевъ и лукомъ, положить туда же зубокъ чесноку, душистаго перца и лавроваго листу, прибавить прованскаго масла, залить краснымъ виномъ, перемѣшать всѣ продукты и поставить на 3—4 дня въ холодное мѣсто, переворачивая почаще куски. Въ день приготовленія, часовъ за 5 до обѣда, переложить весь маринадъ изъ каменной чашки въ кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и поставить брезероваться въ духовой шкафъ, какъ бефъ-брезе. Когда мясо станетъ мягкимъ, то открыть крышку и дать ему заколероваться; тогда выбрать его изъ соуса и очистить отъ приставшихъ къ нему кореньевъ и пряностей, переложить въ другую плоскую кастрюлю. Оставшійся въ первой кастрюлѣ сокъ процѣдить на мясо. Прибавивъ къ мясу головки очищеннаго и обланжиреннаго мелкаго лучка и мелкаго же сырого картофеля, накрыть кастрюлю крышкой и поставить въ духовой шкафъ. Примѣрно каждыя 10 минутъ слѣдуетъ вынимять кастрюлю и поливать все содержимое сокомъ. Если соку оказалось бы мало, то можно прибавить бульону. Когда мясо будетъ готово, выложить его на согрѣтое блюдо, обложить глясированными кореньями, мелкимъ лучкомъ, картофелемъ и огарнировать заранѣе приготовленными крутонами съ могзами. Снять съ сока жиръ, высадить его, вскипятить, заправить картофельной мукой, процѣдить и облить имъ мясо. Все блюдо можно обсы-

пать мелко изрубленнымъ хрѣномъ. Мозги для крутоновъ приготовляются точно такъ же, какъ и для воль-о-ванчиковъ. Крутоны вырѣзаются на круглую выемку средняго размѣра. Въ срединѣ каждаго крутона дѣлается углубленіе, чтобы мозгъ удобнѣе лежалъ. Сначала крутоны поджариваются на маслѣ, а потомъ уже наполняются мозгами.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ-бордолезъ, кромѣ толстаго филе, можно брать огузокъ (средину) или пашину отъ ростбифа.

Маринованія. Мариновать мясо слѣдуетъ не менѣе 3 — 4 дней, но можно продержать его и дольше; въ холодномъ мѣстѣ оно не испортится въ винѣ въ теченіе 6 дней; нужно добавить, что каждый лишній день маринованія увеличитъ сочность и мягкость мяса.

Мелкій лукъ и коренья. Мелкій лукъ не слѣдуетъ принимать за такъ называемый шарлотъ; въ настоящемъ случаѣ имѣется въ виду обыкновенный лукъ, только самый мелкій. Коренья: рѣпа и морковь вынимаются на круглую выемку и приготовляются какъ всегда для гарнира (см. ростбифъ).

Подача къ столу. Бефъ-бордолезъ слѣдуетъ гарнировать очень быстро и торопиться съ подачей его къ столу, чтобы не остыло мясо, а въ особенности мозги на крутонахъ.

Фисташковый пломбиръ.

Правила приготовленія. Приготовить фисташковое мороженое (см. обѣдъ № 11 русской кухни) и заморозить его до густоты кашицы; тогда прибавить къ нему мелко нарѣзанные цукаты, вспрыснутые ромомъ, размѣшать, прибавить густые взбитыя сливки, еще разъ размѣшать. Потомъ закрыть форму плотно крышкой и не вертѣть, а прямо заморозить, какъ сливочный пломбиръ или парфе.

Обѣдъ № 20.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Буйабезъ по-марсельски.
2) Камбала или соль на бѣломъ винѣ.
3) Цыплята прентаньеръ.
4) Желе маседуанъ или желе горячее

Буйабезъ.

Бѣлорыбицы, осетрины или стерляди—2 ф.
Ершей—25 шт.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Прованскаго масла—$^1/_8$ ф.
Бѣлаго вина—1 стаканъ.
Холодной воды 5—6 тарелокъ.
Пюре томатовъ—2 стол. ложки.
Настойки сухого шафрапа.
Соли, перцу } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.
Раковъ—10 шт.
Сельдерея—1 шт., если крупная.
Луку—1 шт.
Помидоровъ—5 шт.
Зелени петрушки—щепотку.

Камбала или соль на бѣломъ винѣ.

Камбалы—$2^1/_2$—3 ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Бѣлаго вина—1 стаканъ.
Соуса нормандъ (см. обѣдъ № 2 настоящаго отдѣла).
Лимонъ—1 шт.
Зелени петрушки } по вкусу.
Перцу, соли } по вкусу.

Цыплята прентаньеръ по-англійски.

Цыплятъ порціонныхъ 5—шт.
Картофелю молодого—5 шт.
Коротели—5 шт.
Рѣпы—5 шт.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Спаржи—1 ф.
Зеленаго горошку } $^1/_2$ ф.
Зеленыхъ бобовъ } $^1/_2$ ф.
Цвѣтной капусты—1 кочанъ большой.
Букетъ зелени.
Соли, перцу.
Воды столько, чтобы покрыла цыплятъ.

Желе масседуанъ.

Воды—$^1/_2$ бут.
Бѣлаго вина—$^1/_2$ бут.
Сахару—$^3/_4$ ф.
Масседуану—$^1/_2$ банки.
Желатину—12 листовъ.
Бѣлковъ—4—5 шт. для оттяжки.

Буйабезъ по-марсельски.

Буйабезъ—національное французское блюдо, притомъ преимущественно юга Франціи, похожъ нѣсколько на нашу жидкую селянку. Во Франціи это блюдо готовится изъ разныхъ морскихъ рыбъ и морского рака. У насъ его можно готовить изъ различныхъ сортовъ рыбъ, какъ-то: бѣлорыбицы, стерляди и другой крупной рыбы; необходимая принадлежность буйабеза, кромѣ одной какой-нибудь крупной рыбы, ерши и раки.

Правила приготовленія. Распустивъ въ кастрюлѣ столовое или сливочное масло, затушить въ немъ подъ крышкой мелко шинкованный лукъ и сельдерей съ небольшимъ количествомъ воды. Затѣмъ переложить это въ широкую кастрюлю или глубокій сотейникъ и прибавить: рубленую зелень петрушки, очищенные отъ зеренъ и кожицы помидоры, прованское масло и разведенную въ кипяткѣ настойку сухого шафрана.

Очищенные, выпотрошенные черезъ брюшко цѣлые ерши и разрѣзанную на порціонные куски вмѣстѣ съ костями крупную рыбу и сырые раки сложить въ чашку и за часъ до приготовленія посолить и посыпать простымъ и кайенскимъ перцемъ. У раковъ предварительно нужно выдернуть средній плавникъ въ хвостѣ съ черной жилкой и разрубить ихъ вдоль пополамъ, чтобы дали изъ себя сокъ. За $^1/_2$ ч. до подачи къ столу переложить всю заготовленную рыбу и раки въ кастрюлю съ тушеными продуктами, прибавить бѣлаго вина, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить кипѣть, пока рыба станетъ мягкою. Передъ самой подачей на столъ можно положить немного растертаго чесноку. Буйабезъ подается въ той посудѣ, въ которой приготовлялся.

Къ нему подаются крутоны, смазанные анчоусовымъ масломъ.

Другой способъ приготовленія. Снявъ филе у всѣхъ сортовъ рыбы съ костей, посолить ихъ, посыпать перцемъ и вмѣстѣ съ раками, какъ указано выше, поставить на ледъ, а изъ костей и головъ рыбъ съ прибавкою ершей сварить рыбный бульонъ (см. по оглавленію «Уха»); затушить, какъ указано выше, лукъ и бѣлые коренья, налить прованское масло, положить помидоры и проч. процѣдить туда же приготовленный бульонъ изъ костей и головъ рыбы, поставить кастрюлю на сильный огонь и когда

закипитъ ключемъ, опустить туда филе и рыбы, раки и сварить до готовности; слѣдуетъ кипятить очень быстро для того, чтобы прованское масло не всплыло на поверхность, а соединилось съ бульономъ въ одну массу. На медленномъ огнѣ прованское масло, какъ вещество болѣе легкое, чѣмъ бульонъ, всплываетъ на поверхность.

Камбала на бѣломъ винѣ.

Правила приготовленія. Вычистивъ порціонную или крупную камбалу, какъ указано въ общей статьѣ о рыбѣ, тщательно осмотрѣть позвонки, чтобы на нихъ не оставалось крови, натереть бѣлую сторону рыбы лимономъ. На сотейникѣ, соотвѣтствующемъ величинѣ рыбы, поджарить на маслѣ мелко шинкованный лукъ, прибавить зелени петрушки, соли и крупно толченаго перцу. Когда лукъ поджарится, положить на сотейникъ рыбу, выжать на нее остатокъ лимона и вылить бѣлое вино; затѣмъ покрыть сотейникъ крышкой и дать разъ вскипѣть, а потомъ отставить на медленный огонь и варить паромъ. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, накрыть чѣмъ-нибудь, чтобы не остыла и не засохла, а на томъ сотейникѣ, гдѣ варилась рыба, приготовить соусъ нормандъ, процѣдить его, залить имъ потомъ рыбу и подавать къ столу горячею.

Соль или камбала жареная.

Очрщенная соль, такъ же какъ и форель, лососина, предварительно маринуется въ прованскомъ маслѣ часа 2—3; затѣмъ жарится, какъ и предыдущіе сорта рыбы; послѣ жаренія перекладывается на сковородку, обливается прованскимъ масломъ и рыбнымъ бульономъ и ставится на нѣсколько минутъ въ горячій духовой шкафъ. Подается или въ собственномъ соку, или отдѣльно къ ней подается соусъ велюте.

Соль, фритъ или камбала во фритюрѣ.

Очиствивъ камбалу, срѣзать голову наискось къ брюшку, срѣзать и брюшко, вымыть, тщательно отсушить, посолить, положить

на глубокое блюдо и облить молокомъ. Минутъ за 10 до подачи на столъ вынуть осторожно изъ молока вилкой и запанировать въ мукѣ. Затѣмъ верхнюю часть смазать яйцомъ и запанировать въ тертыхъ сухаряхъ; нижнюю же часть обмакнуть въ сливки и запанировать въ мукѣ. Потомъ опустить рыбу въ раскаленный фритюръ и зажарить до золотистаго колера.

Къ этой рыбѣ подаются соуса: томатъ, метръ д'отель и др.

Цыплята прентаньеръ по-англійски.

(Первый способъ приготовленія).

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и обмывъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ въ продольномъ направленіи. Посыпавъ ихъ солью и перцемъ, сложить въ продолговатый котелъ вмѣстѣ съ букетомъ и заранѣе приготовленными гарнирами, одинаково отточенными: коротелью, рѣпой, картофелемъ, цвѣтной капустой, разобранной на мелкіе кустики, шампиньонами, нарѣзанными кружками и спаржей, нарѣзанной крупными кружками. Заливъ затѣмъ цыплятъ холодной водой или холоднымъ куринымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы жидкость покрыла ихъ, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на медленномъ огнѣ на краю плиты. Во время варки тщательно снимать пѣну, нѣсколько разъ поворачивать цыплятъ и почаще поливать ихъ образовавшимся сокомъ; минутъ черезъ 30, когда цыплята и гарниры станутъ мягкими, прибавить отдѣльно отваренные бобы и горошекъ; затѣмъ, проваривъ еще минутъ 10, переложить все на блюдо и облить сокомъ, въ которомъ они варились.

Объясненія и примѣчанія.

Вода и посуда. Для того, чтобы цыплята и гарниры не выварились, т.-е. сохранили свой вкусъ, не слѣдуетъ заливать ихъ большимъ количествомъ воды; но такъ какъ они должны быть вполнѣ покрыты водой во время варки, то необходимо ихъ варить въ продолговатой посудѣ и лучше всего употреблять въ такомъ случаѣ рыбный котелъ.

Гарниры. Способъ чистки и приготовленія овощей, кореньевъ и шампиньоновъ для гарнира см. общую статью о зелени.

Зеленые бобы и горошекъ отвариваются отдѣльно и кладутся позднѣе прочихъ гарнировъ въ виду того, что при варкѣ подъ крышкой они теряютъ свой цвѣтъ.

Сокъ. Сокъ, въ которомъ варились цыплята, долженъ имѣть хорошій, крѣпкій вкусъ, и если онъ жидокъ, то его слѣдуетъ выпарить послѣ вынутія цыплятъ и гарнировъ.

При потрошеніи: головки, лапки и потроха отъ цыплятъ не выбрасываются вонъ, а тщательно вычистивъ ихъ варятъ бульонъ, который и берутъ потомъ для варки цыплятъ.

Цыплята прентаньеръ по-французски.

(Второй способъ приготовленія)

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ, обмывъ и разрубивъ пополамъ порціонныхъ цыплятъ, посыпать каждую половину солью и перцемъ и обжарить на мѣдномъ сотейникѣ на отколерованномъ маслѣ. Когда зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, прибавить къ нимъ гарниръ прентаньеръ (см. обѣдъ № 13 настсящаго отдѣла, примѣчанія къ супу жюльенъ), за исключеніемъ зеленаго горошка и бобовъ, которые прибавляются передъ самой подачей на столъ, влить потомъ фюме или бульону. Затѣмъ, закрывъ сотейникъ крышкой, поставить тушиться на краю плиты, пока цыплята и гарниры не станутъ совершенно мягкими; тогда переложить ихъ въ металлическую чашку, обложить гарниромъ и облить тѣмъ сокомъ, въ которомъ тушились.

За неимѣніемъ металлической чашки, можно подавать и на блюдѣ, расположивъ на срединѣ его гарниры въ видѣ горки, а кругомъ цыплята, облитые собственнымъ ихъ сокомъ.

Желе маседуанъ.

Приготовить желе изъ бѣлаго вина, ничѣмъ не подкрашивая, чтобы имѣло натуральный цвѣтъ. Способъ приготовленія желе вообще см. обѣдъ № 5 русск. кухни. Взять вареные фрукты масседуанъ (консервы) или, если лѣтомъ, то приготовить какъ для компота свѣжіе фрукты (см. обѣдъ № 3 русскій столъ).

желейную форму, (лучше съ отверстіемъ въ срединѣ) поставить въ ледъ или въ снѣгъ; на дно формы положить рядъ фруктовъ, залить ихъ уже готовымъ оттянутымъ желе, слоемъ толщиною въ палецъ, и застудить. Когда этотъ рядъ хорошо застынетъ, то опять положить рядъ фруктовъ, залить ихъ желе и такъ поступать далѣе, пока все будетъ уложено въ форму. Затѣмъ продержать еще на холоду съ $^1/_2$ часа, чтобы желе окончательно закрѣпло, и тогда вынимать изъ формы, какъ это указано раньше.

Горячее желе. Взявъ 10 штукъ антоновскихъ крупныхъ яблокъ, обмыть ихъ и, не очищая отъ кожи, нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю и залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода совершенно покрыла ихъ, Затѣмъ поставить на плиту и варить до тѣхъ поръ, пока яблоки будутъ мягкія, а сокъ получитъ хорошій яблочный вкусъ, тогда процѣдить его осторожно черезъ сито или, еще лучше, черезъ кисею. Какъ во время варки, такъ и во время процѣживанія, не слѣдуетъ мѣшать сокъ ложкой, потому что отъ этого сдѣлается мутнымъ. По этой же причинѣ нужно только сцѣдить сокъ съ яблокъ, но не протирать ихъ ложкой. Процѣженный сокъ долженъ быть очень прозрачнымъ. Процѣдивъ сокъ, измѣрить его стаканами, и сколько стакановъ получится соку, столько же нужно взять мелкаго сахару 1-го сорта, всыпать его въ сокъ и размѣшать, затѣмъ поставить на плиту и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ получитъ красноватый цвѣтъ и сдѣлается настолько клейкимъ, что будетъ падать съ ложки тяжелыми каплями, тогда готовъ. Можно сдѣлать еще другую пробу такъ: налить немного желе на чайное блюдечко или прямо на ложкѣ, поставить на ледъ, если черезъ 10 мин. застынетъ, какъ яйцо въ смятку, то готово. Если сиропъ не уваренъ до слѣдуемой густоты, то желе по вынутіи изъ формы можетъ развалиться. Поэтому необходимо дѣлать пробу. Когда желе будетъ готово, то процѣдить его черезъ кисею въ форму, облитую холодной водой, вынести на холодъ, гдѣ и оставить до другого дня. Форму лучше брать каменную. На другой день передъ подачей къ столу поставить форму на паръ и когда желе станетъ горячимъ, то выложить его изъ формы на блюдо. Въ это желе клею никогда не прибавляется. Оно дѣлается всегда натуральнымъ изъ чистого сока, яблоки идутъ только антоновскія— другія сорта не годятся. Въ холодномъ видѣ это желе можетъ идти

на украшеніе кондитерскихъ пироговъ и тортовъ, а также очень хорошо подавать къ чаю вмѣсто варенья; сохраняется оно, такъ же какъ и варенье, очень продолжительное время. Если хотятъ подавать горячимъ, то не ранѣе, какъ на другой день послѣ варки, чтобы хорошо закрѣпло.

Постные обѣды.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Постный борщъ съ грибами.
2) Рыба по-гречески.
3) Саго на винѣ.

Постный борщъ.

Бѣлыхъ грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Свеклы—1$^1/_4$ ф., 5—8 шт.
Капусты свѣж. или кисл.—$^5/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Муки—1$^1/_2$ столов. ложки.
Масла постнаго для пассеровки—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу, Лавроваго листу, Уксусу — по вкусу.
Воды холодной—7—8 глуб. тар.
Томату—$^1/_8$ ф.

Рыба по гречески.

Рыбы—2$^1/_2$ ф.
Помидоровъ—10—15 шт.
Луку—1 шт.
Чесноку—1 шт.
Шпинату, Щавелю — по $^1/_2$ ф.
Укропу, Петрушки
Прован. масла для жаренія—$^1/_8$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.
Воды столько, чтобы покрыла рыбу.

Саго на винѣ.

Саго—$^3/_4$ ф.
Вина краснаго—1 бут.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Варенья—1 стаканъ.

Постный борщъ съ грибами.

Правила приготовленія. Заливъ бѣлые сухіе грибы горячей водой, оставить ихъ въ кастрюлѣ, покрывъ крышкой, минутъ на 15—20; затѣмъ слить воду и промыть грибы въ горячей водѣ, перемѣняя послѣднюю раза три. Тщательно промытые грибы сложить снова въ кастрюлю, залить холодной водой, какъ заливается мясо для бульона, поставить все это вариться въ закрытой кастрюлѣ, пока грибы не станутъ мягкими. Соль прибавляется въ то время, какъ отваръ уже закипитъ. Въ то время, пока варятся грибы, спассеровать свеклу и капусту, какъ для малороссійскаго борща, съ той разницей, что пассеровать эти продукты слѣдуетъ на постномъ маслѣ. Прибавивъ къ этимъ заправленнымъ продуктамъ томату, перцу и лавроваго листу, процѣдить въ нихъ грибной бульонъ. Оставшіеся въ кастрюлѣ грибы слѣдуетъ потоньше нашинковать и, спассеровавъ ихъ на постномъ маслѣ съ изрубленнымъ лукомъ, опустить въ борщъ, поставить его вариться примѣрно на $^1/_2$ часа для того, чтобы свекла и капуста успѣли передать свой вкусъ борщу.

Передъ подачей борщъ слѣдуетъ подкрасить, какъ и скоромный, свекольной подкраской съ уксусомъ и дать ему еще разъ вскипѣть. Для приданія борщу лучшаго вкуса можно прибавить въ него свѣжіе помидоры или пюре томатовъ консервы.

Объясненія и примѣчанія.

Сухіе бѣлые грибы. При покупкѣ грибовъ слѣдуетъ брать высшій сортъ; хотя они и дороже, но въ сущности гораздо выгоднѣе, такъ какъ на одно и то же количество супа грибовъ высшаго сорта идетъ вдвое меньше, чѣмъ грибовъ низшихъ сортовъ. У грибовъ высшаго сорта шляпки маленькія и слегка зеленоватыя, низъ же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка, на которой нанизаны грибы, тонкая, при чемъ грибы совершенно сухіе. Низшіе сорта имѣютъ шляпки большія и черныя, корешки длинные и веревку толстую, поэтому вѣсъ ихъ увеличивается веревкой и корешками.

Передъ варкой грибы слѣдуетъ ошпаривать горячей водой для того, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, которые хо-

лодной водой нельзя отмыть; плохо промытые грибы такъ и остаются съ пескомъ и производятъ непріятный хрустъ на зубахъ.

Для варки грибы слѣдуетъ заливать холодной водой, а не кипяткомъ, какъ это принято, потому что они, подобно мясу, только при постепенномъ нагрѣваніи передаютъ свой вкусъ водѣ.

Свекла. Относительно свеклы и подкраски даны всѣ указанія въ примѣчаніяхъ къ правиламъ приготовленія малоросійскаго борща, см. по оглавленію. Для приготовленія постнаго борща свеклу пассеруютъ на какомъ-либо растительномъ маслѣ.

Постное масло. Нами указано подсолнечное масло, какъ наиболѣе распространенное, но, конечно, его можно замѣнить орѣховымъ, горчичнымъ и др.

Постный борщъ на рыбномъ бульонѣ. Постный борщъ можно приготовить и на рыбномъ бульонѣ, который варятъ изъ костей и головъ рыбы и потомъ этимъ бульономъ разводятъ приготовленныя надлежащимъ образомъ заправочные продукты (свеклу, капусту); филеи же рыбы поджариваются отдѣльно на постномъ маслѣ и опускаются въ готовый борщъ передъ подачей къ столу.

Рыба по-гречески.

Правила приготовленія. Очистить рыбу отъ чешуи и внутренностей, сдѣлавъ разрѣзъ на брюшкѣ, оставить ее цѣльною, если мелкая (скумбрія, бычки и проч.), или разрѣзать на порціонные куски вмѣстѣ съ костями, если рыба крупная (кефаль, камбала и проч.), и вынести на холодъ. Затѣмъ изрубить лукъ и чеснокъ, спассеровать ихъ на горячемъ прованскомъ маслѣ, въ глубокомъ сотейникѣ и когда лукъ начнетъ румяниться, то прибавить къ нему нарѣзанные мелкими кусочками свѣжіе помидоры, предварительно очищенные отъ зернышекъ, нарѣзанный мелкими греночками шпинатъ и щавель и рубленый зеленый лукъ; спассеровать все это до мягкости. Затѣмъ прибавить мелко рубленной зелени укропа и петрушки, соли, перцу, залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы она могла покрыть рыбу, дать разъ вскипѣть подъ крышкой. Послѣ этого положить туда же въ сотейникъ очищенную рыбу, закрыть сотей-

никъ крышкой и варить до мягкости на краю плиты. Когда рыба сварится и соусъ загустѣетъ, то выложить на глубокое блюдо. Къ этому блюду можно подавать ломтики лимона. Это блюдо очень вкусно въ холодномъ видѣ.

Саго на винѣ.

Правила приготовленія. Саго обланжирить въ кипяткѣ, откинуть на сито и облить холодной водой. Послѣ того вскипятить красное столовое вино, положить въ него саго, сварить его до мягкости и прозрачности, всыпать мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью или корицей, вскипятить нѣсколько разъ и, когда загустѣетъ, вылить въ фарфоровую форму или миску, облитую холодной водой, и застудить. Остывшее саго вынуть изъ формы на блюдо и облить сиропомъ изъ-подъ какого-либо варенья, разбавленнымъ наполовину краснымъ виномъ или же какимъ-либо ягоднымъ сокомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Если взято американское саго, то вымачивается въ холодной водѣ для ускоренія варки.

Обланжириваніе. Обланжиривается саго въ кипяткѣ, а затѣмъ промывается холодной водой для того, чтобы удалить изъ него мучной привкусъ.

Вино. Саго нужно класть въ кипящее и вообще въ горячее вино, въ противномъ случаѣ, т.-е. когда кладутъ саго въ холодное вино, оно дѣлается клейкимъ и невкуснымъ.

Готовность саго. Готовность саго опредѣляется тѣмъ, что оно становится прозрачнымъ.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ то время, когда саго уже совершенно готово, потому что сахаръ не только замедляетъ, но даже совершенно останавливаетъ варку; слѣдовательно, если его положить въ то время, когда саго еще не сварилось, то послѣднее, какъ бы долго потомъ его ни варили, останется твердымъ.

Обѣдъ № 2.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Грибная похлебка.
2) Паровая корюшка.
3) Оладьи съ яблоками.

Грибная похлебка.

Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Кореньевъ—по 1 шт.
Картофелю—5 шт.
Перловой крупы—$^1/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Постнаго масла—$^1/_8$ ф.
Муки—2 столов. ложки.
Букета, соли—по вкусу.
Воды холодной—7 тар.

Паровая корюшка.

Корюшки крупной—25—30 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу, Бѣлаго вина — по вкусу.
Картофелю—10 шт.
Зелени укропа или петрушки.

Для соуса.

Муки французской—$^1/_8$ ф.
Масла горчичнаго—$^1/_8$ ф.
Бульону рыбнаго—$2^1/_2$ ст.
Капорцевъ—1 баночку.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Оладьи съ яблоками.

Муки—1 ф.
Воды—2—$2^1/_2$ стак.
Дрожжей—$^1/_{16}$ ф.
Соли, сахару—по 1 ст. ложкѣ.
Масла постнаго въ тѣсто—$^1/_4$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_2$ ф.
Яблокъ—5 шт.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Рому—1 рюмку.
Корицы или ванили—1 кусочекъ.

Грибная похлебка.

Правила приготовленія. Поставить варить грибной бульонъ съ обрѣзками бѣлыхъ кореньевъ, какъ для постнаго борща. Когда бульонъ сварится и грибы будутъ мягкіе, то процѣдить его и заправить горячей постной пассеровкой, прибавить въ него: отдѣльно отваренную перловую крупу или обланжиренную манную крупу, шинкованный лукъ, поджаренный на постномъ маслѣ,

отдѣльно приготовленные коренья и картофель, какъ для скоромнаго русскаго супа, и тонко нашинкованные отваренные бѣлые грибы. Опустивъ въ похлебку всѣ перечисленные гарниры, прокипятить нѣсколько разъ и подавать. Для приданія лучшаго вкуса и цвѣта можно прибавлять пюре томаты-консервы.

Объясненія и примѣчанія.

Скоромная грибная похлебка. Грибную похлебку можно приготовлять и скоромной. Въ такомъ случаѣ ее варятъ точно такъ же, какъ и постную, но заправляютъ скоромной пассеровкой и, кромѣ того, передъ подачей къ столу прибавляютъ сметаны. Всякая похлебка заправляется обязательно пассеровкой, картофелемъ и крупой.

Корюшка паровая подъ соусомъ съ капорцами.

Правила приготовленія. Взявъ крупную корюшку, выпотрошить ее черезъ горло, оставивъ внутри только икру, промыть и связать кольцомъ, т.-е. голову прикрѣпить къ хвосту посредствомъ иглы (штопальной), затѣмъ сложить въ сотейникъ, посолить, посыпать перцемъ, вспрыснуть бѣлымъ виномъ, подлить рыбнаго бульона, свареннаго также изъ корюшки (корюшка для бульона берется особо), закрыть сверху восковой бумагой и припустить до мягкости, какъ и для прочихъ блюдъ. Когда корюшка будетъ готова, то выдернуть нитки, выложить на блюдо, облить густымъ бѣлымъ (горчичнымъ) соусомъ и огарнировать отварнымъ картофелемъ, вынутымъ на круглую выемку въ видѣ маленькихъ шариковъ.

Примѣчаніе. Лучшая корюшка бываетъ въ мартѣ и апрѣлѣ и вообще до тѣхъ поръ, пока она не попробуетъ травы. Чѣмъ крупнѣе корюшка, тѣмъ вкуснѣе.

Примѣчаніе о гатчинской форели. Точно такъ же можно приготовить и порціонную гатчинскую форель, но только передъ припусканіемъ или передъ варкой обмакнуть на нѣсколько минутъ спинку ея въ кипящій столовый уксусъ или въ кипятокъ съ прибавкою квасцовъ. Это дѣлается для того, чтобы придать спинкѣ синеватый цвѣтъ.

Какъ корюшку, такъ и гатчинскую форель нужно припускать или варить на краю плиты, чтобы не кипѣла, а дошла въ парахъ, иначе развалится и потеряетъ форму.

Горчичный соусъ къ рыбѣ.

Приготовить горячую бѣлую пассеровку на горчичномъ маслѣ и развести ее круто кипящимъ рыбнымъ бульономъ, высадить соусъ до густоты жидкой сметаны, прибавить въ него припущенныхъ на маслѣ маринованныхъ капорцевъ, а также можно и очищенныхъ отъ косточекъ винтомъ оливокъ, вскипятить одинъ разъ и прибавить по вкусу лимоннаго соку.

Очищенная оливка.

Косточка оливки.

Очищенная оливка въ соусѣ.

Оладьи съ яблоками.

Правила приготовленія. Поставить жидкую опару на половинѣ всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить въ нее какое-нибудь постное масло, сахаръ и соль, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенько лопаточкой до тѣхъ поръ, пока на немъ получатся пузыри. Если тѣсто будетъ густо, то прибавить еще воды (тѣсто должно сливаться съ лопаточки) и поставить подниматься въ теплое мѣсто. Приготовить тѣмъ временемъ яблоки такъ: очистить ихъ отъ кожицы, натереть лимономъ, чтобы не темнѣли, нарѣзать кружками, вырѣзать изъ нихъ сердевину, сложить въ глубокую посуду, вспрыснуть ромомъ, посыпать сахаромъ и оставить такъ до печенія. Когда тѣсто поднимется вторично, то, раскаливъ на тонкой сковородѣ постное масло (горчичное, орѣховое, прованское, подсолнечное и проч.), опустить всѣ яблоки въ тѣсто, размѣшать и печь

оладьи, наливая ихъ на сковороду ложкой. Въ каждой оладьѣ, въ срединѣ, долженъ быть запеченъ кружочекъ яблока. При печеніи оладьи нужно перевертывать, чтобы обѣ стороны зарумянились. Готовыя оладьи переложить на сито, покрытое бумагой, для того, чтобы стекло масло, и посыпать сахарной пудрой, натолченой съ корицей. Оладьи можно также печь съ коринкой или съ изюмомъ.

Хорошія оладьи должны быть пышны и легки и во время печенья подниматься на сковородѣ.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Щи кислыя со снѣтками.
2) Голубцы.
3) Кисель изъ ягодъ.

Щи кислыя со снѣтками.

Снѣтковъ бѣлозерскихъ—1 ф.
Капусты кисл. отжатой—$1^1/_4$ ф.
Луку—1 шт.
Масла постнаго—$^1/_4$ ф.
Муки—2 столов. ложки.
Воды—8 тарелокъ.
Томату—$^1/_8$ ф.
Соли, перцу, лавроваго листу—по вкусу.

Голубцы.

Рису—$^1/_2$ ф.
Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Капусты свѣжей — 1 кочанъ средней величины.
Муки для панировки и для соуса—$^1/_8$ ф.
Томату—$^1/_4$ ф.
Грибного бульону—$2^1/_2$ стак.
Масла постнаго—$^1/_2$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Кисель изъ ягодъ.

Ягодъ—$1^1/_2$ ф. (или варенья—1 ф.).
Сахару—$^1/_2$ или $^3/_4$ ф., смотря по кислотѣ ягодъ.
Воды—столько, чтобы получилось 3 стак. жидкости.
Картофельной муки—$^3/_8$ ф., если кисель густой, а если жидкій по 2 чайн. ложки на каждый стаканъ жидкости.

Щи кислыя со снѣтками.

Правила приготовленія. Нашинковать лукъ, спассеровать его на постномъ маслѣ въ глубокой посудѣ. Когда лукъ начнетъ румяниться, то положить туда же бѣлозерскіе промытые снѣтки и прожарить ихъ слегка, не мѣшая, а только встряхивая посуду (отъ мѣшанія ломаются и теряютъ форму). Прожаривъ снѣтки, залить все холодной водой и поставить вариться бульонъ. Когда начнетъ закипать, то снять пѣну, посолить и опустить букетъ. Отдѣльно спассеровать на постномъ маслѣ кислую шинкованную или рубленую капусту; когда она станетъ румяниться, то прибавить бульону изъ снѣтковъ, закрыть крышкой и утушить до мягкости. Затѣмъ заправить капусту томатами, прибавить муки, прожарить еще немного, положить перецъ, лавровый листъ, процѣдить туда весь бульонъ изъ-подъ снѣтковъ и прокипятить еще съ полчаса. Передъ подачей къ столу опустить туда же снѣтки, изъ которыхъ варили бульонъ.

Примѣчаніе о снѣткахъ. Вмѣсто свѣжихъ можно брать соленые снѣтки, которые приготовляются такъ же. Лучшій сортъ снѣтковъ—это бѣлозерскіе, бѣлые и крупные. Они даютъ навару хорошій вкусъ. Снѣтки очень нѣжная рыба, быстро разваривается, а потому ее нужно только встряхивать, а не мѣшать. Поэтому вареные снѣтки опускаются въ щи передъ подачей, а не въ то время, когда капуста соединяется съ бульономъ.

Голубцы постные.

Правила приготовленія. Приготовить разсыпчатый рисъ такъ же, какъ и скоромный, но только на постномъ маслѣ и смѣшать его съ рублеными вареными грибами и поджареннымъ на маслѣ рубленымъ лукомъ. Капусту приготовить какъ и для скоромныхъ голубцовъ. Завернуть этотъ фаршъ въ капусту, сдѣлать голубцы какъ и скоромные, обжарить на постномъ маслѣ. Когда голубцы зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, то переложить ихъ въ глубокую посуду и залить грибнымъ соусомъ съ томатами и утушить до мягкости (подробности приготовленія скоромныхъ голубцовъ, см. по оглавленію — горячія закуски). Для

соуса сначала нужно сварить грибной бульонъ. Когда грибы будутъ мягкіе, то взять ихъ для фарша, а грибнымъ бульономъ развести горячую пассеровку, прибавить для приданія лучшаго вкуса и цвѣта пюре-томатовъ, прокипятить нѣсколько разъ и прибавить по вкусу соли.

Кисель изъ ягодъ.

Правила приготовленія. Очистивъ и промывъ ягоды: землянику, малину, вишню, красную смородину, клюкву и проч., истолочь ихъ въ каменной ступкѣ или размять ложкой, разбавить холодной водой и процѣдить сокъ черезъ кисею. Отдѣливъ часть процѣженнаго сока для разведенія картофельной муки ($^3/_4$ или 1 стаканъ), прибавить въ остальной сокъ сахаръ, воду въ такомъ количествѣ, чтобы на 5 персонъ получилась 1 бутылка жидкости и вскипятить, не закрывая крышкой. Когда сокъ закипитъ ключемъ, то сразу влить въ него разведенную оставленнымъ сокомъ и промытую картофельную муку, быстро размѣшать кисель лопаточкой, дать вскипѣть только одинъ разъ и вылить въ каменную или фарфоровую форму, предварительно смоченную холодной водой и обсыпанную внутри мелкимъ сахаромъ, вынести форму на холодъ и застудить. (Передъ опускомъ вынуть кисель изъ формы на блюдо и подать отдѣльно къ нему сливки или молоко).

Объясненія и примѣчанія.

Кисель изъ вишенъ. Если кисель приготовляется изъ вишенъ, то не слѣдуетъ выбрасывать косточки изъ ягодъ, а нужно часть ихъ расколоть и сварить съ ними сокъ, а потомъ передъ введеніемъ картофельной муки процѣдить его, чтобы въ киселѣ не попадались осколки косточекъ. Косточки эти имѣютъ въ себѣ ароматъ, который при варкѣ переходитъ въ сокъ. Пропорція ягодъ на указанную пропорцію воды можетъ быть уменьшена до 1 ф., если ягоды дороги. Но чѣмъ больше взято ягоднаго сока и меньше воды, тѣмъ кисель будетъ вкуснѣе и красивѣе на видъ. Лучше всего на $1^1/_2$ стакана сока брать $1^1/_2$ стакана воды.

Мѣдная ступка. Если нѣтъ фарфоровой или мраморной

ступки, то можно размять ягоды въ каменной чашкѣ, но не толочь ихъ въ мѣдной ступкѣ, отчего сокъ измѣняетъ цвѣтъ.

Посуда для варки. По той же причинѣ нельзя варить кисель въ мѣдной, хотя и луженой посудѣ; можно взять каменную, глиняную, эмальированную посуду, если же мѣдную, то кондитерскую, т.-е. высшаго сорта, красной мѣди.

Густой кисель. Для густого киселя на каждый стаканъ воды слѣдуетъ брать не менѣе одной четверти стакана, т.-е. одной восьмой фунта картофельной муки, иначе кисель выйдетъ жидкимъ.

Промывка муки. Передъ разведеніемъ сокомъ картофельную муку слѣдуетъ хорошенько промыть, для чего ее заливаютъ холодной водой, хорошенько размѣшиваютъ и даютъ отстояться. Когда картофельная мука осядетъ на дно, воду сливаютъ прочь.

Разведеніе муки. Картофельную муку нужно разводить оставленнымъ отъ всего количества холоднымъ ягоднымъ сокомъ безъ сахара. Если же разводить муку горячимъ отваромъ, то она не соединится съ нимъ, а заварится въ комки, которые потомъ очень трудно удалить. Разводить муку нужно ягоднымъ сокомъ, а не холодной водой, потому что отъ этого кисель становится водянистымъ, синѣетъ и отскакиваетъ водою.

Кипяченіе сока. Кипятить сокъ нужно въ открытой кастрюлѣ, иначе онъ теряетъ цвѣтъ.

Соединеніе муки съ сокомъ. Вливать въ сокъ разведенную картофельную муку нужно очень быстро, чтобы не образовалось комковъ, и мѣшать сокъ въ это время лопаточкой

Кипяченіе киселя. Не слѣдуетъ долго кипятить кисель, отъ этого онъ становится жидкимъ и водянистымъ.

Остуживаніе. Остуживать кисель всегда лучше въ фарфоровой, чѣмъ въ металлической посудѣ, отъ которой кисель получаетъ привкусъ и измѣняетъ цвѣтъ.

Приготовленіе формы. Форма смачивается водой и посыпается сахаромъ для того, чтобы готовый кисель можно было легче выложить передъ подачей на блюдо.

Жидкій кисель. Для жидкаго киселя картофельной муки берется вдвое меньшая пропорція, чѣмъ для густого; онъ всегда подается горячимъ.

Поправка. Жидкій кисель можно исправить тѣмъ, что при-

бавить въ него разведенной картофельной муки, но при этомъ зачастую получаются комки оттого, что мука уже не такъ хорошо соединяется съ нимъ, какъ въ первомъ случаѣ.

Кисель изъ варенья. Зимой, когда нѣтъ свѣжихъ ягодъ, можно брать консервы—пюре или варенье, которое нужно разбавить наполовину кипяткомъ, процѣдить черезъ сито, полученный сокъ вскипятить, оставивъ часть для разведенія картофельной муки и дальше во всемъ поступать, какъ указано выше, но только не класть сахару, потому что варенье само по себѣ сладко. Точно такимъ же способомъ можно сварить кисель изъ молока, вина, изъ квасу и т. д.; если дѣлаютъ квасной и молочный кисель, то нужно вскипятить молоко или квасъ съ сахаромъ и заправить картофельной мукой. Въ молочный, квасной и клюквенный кисель для аромата можно прибавлять ваниль.

Обѣдъ № 4.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ вермишелемъ и томатами.
2) Зразы рисовыя.
3) Печенье на розовой водѣ.

Супъ съ вермишелемъ.

Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Вермишелю—$^3/_8$ ф.
Томату—$^1/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Постнаго масла—$^1/_8$ ф.
Воды холодной—7 тарелокъ.
Букетъ, соли—по вкусу.

Рисовыя зразы.

Рису каролинскаго—$^3/_4$ ф.
Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Масла постнаго—$^1/_2$ ф.
Луку—1 шт.
Муки—1 столов. ложку.
Бульону грибного—$2^1/_2$ стак.
Томату—$^1/_8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Печенья на розовой водѣ.

Миндалю—$^1/_8$—$^1/_4$ ф.
Розовой воды—$^1/_4$ флак. въ 10 к.
Горчичнаго масла—$^1/_8$ ф.
Муки—1 ф.
Сахару—$^1/_8$ ф.
Дрожжей на 2—3 копѣйки.

Супъ съ вермишелемъ и томатами.

Правила приготовленія. Сварить грибной бульонъ. Отдѣльно отварить вермишель въ соленомъ кипаткѣ, наломавъ помельче. Когда вермишель будетъ мягкая, то откинуть на сито и слить воду. Спассеровать пюре томаты-консервы на постномъ маслѣ. Грибной бульонъ процѣдить черезъ сито, заправить его томатомъ, опустить свареную вермишель и вареные грибы, мелко изрубленные и припущенные на маслѣ, вскипятить и подавать. Вмѣсто вермишели можно брать рисъ, лапшу или макароны.

Рисовыя зразы.

Правила приготовленія. Сварить на грибномъ бульонѣ рисъ не особенно разсыпчатый, въ видѣ густой кашицы, чтобы имѣлъ въ себѣ связь. Вареные (сухіе) бѣлые грибы мелко изрубить, смѣшать съ прожаренньмъ шинкованнымъ лукомъ и заправить немного томатнымъ соусомъ, который приготовить на грибномъ бульонѣ, какъ для голубцовъ. Когда все будетъ готозо, выложить рисъ на столъ, посыпанный мукой или смоченный водой, раздѣлить на порціи, какъ котлеты (по 2 шт.), придать рису форму плоской лепешки, положить на средину приготовленный фаршъ, во всю длину риса, какъ кладется начинка на пирогъ, соединить края и смочить водой, запанировавъ зразы въ толченыхъ сухаряхъ, положить на сковородку на горячее масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ. Когда зразы зарумянятся, свободно сойдутъ со сковороды, то переложить ихъ на блюдо, полить томатнымъ соусомъ, а остальной соусъ подать отдѣльно. Соусъ приготовляется такъ же, какъ и для голубцовъ.

Постныя печенья на розовой водѣ.

Правила приготовленія. Взявъ сладкаго миндалю, ошпарить его кипяткомъ и оставить на столѣ минутъ 10, накрывъ крышкой, затѣмъ очистить отъ кожицы, истолочь въ ступкѣ очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился. Когда миндаль хорошо истолченъ, то, разбавивъ его холодной водой въ такомъ

количествѣ, чтобы получился 1 стаканъ миндальнаго молока, процѣдить черезъ кисею, прибавить розовой воды, подогрѣть немного молоко, развести въ немъ дрожжи и поставить на немъ, какъ для русскаго кислаго тѣста, опару изъ половины количества муки.

Когда опара поднимется черезъ $^3/_4$—1 часъ, то положить въ нее немного соли, мелкаго сахару и горчичнаго масла, всыпать остальную муку, выбить тѣсто хорошенько лопаточкой и поставить вторично подняться на 1—$1^1/_2$ часа. Когда тѣсто хорошо поднимется, то выложить его на столъ, раскатать не очень тонко въ видѣ длинныхъ жгутовъ и сплести каждые три жгута въ видѣ косы и другими какими-либо фигурками, какъ-то: кренделями, колечками и проч., смазать всѣ фигурки сладкой водой, сложить на листъ, посыпанный мукой, посыпать рубленымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, и поставить въ легкій духовой шкафъ и держать тамъ, пока печенья зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа. Эти печенья можно также фаршировать макомъ, который предварительно нужно ошпарить, затѣмъ слить кипятокъ и истолочь въ ступкѣ.

Обѣдъ № 5.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Похлебка изъ корюшки.
2) Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.
3) Сладкій супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Похлебка изъ корюшки.

Корюшки крупной—$2^1/_2$ десят.
Кореньевъ всѣхъ сорт.—по 1 шт.
Рису—$^1/_4$ ф.
Томату—$^1/_8$ ф.
Луку—1 шт.
Букетъ, соли, перца, лавроваго листу—по вкусу.
Воды холодной—7 тарел.
Лимона—1 шт.
Зелени укропу или зеленаго лука.

Картофельныя котлеты.

Картофелю крупнаго 15 шт.
Картофельной муки— 2 ст. лож.
Постнаго масла въ котлеты $^1/_8$ ф., для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сухарей для панировки.
Соли, перцу—по вкусу.

Для соуса.

Муки—1 столов. ложку.
Масла—$^1/_8$ ф.
Грибовъ сухихъ—$^1/_8$ ф.
Грибного бульону—$2^1/_2$ стакана.
Сахару и лимон. соку—по вкусу.

Сладкій супъ.

Черносливу—$^1/_4$ ф.
Шепталы—$^1/_4$ ф.
Яблоковъ и грушъ сушеныхъ—$^1/_4$ ф.
Винныхъ ягодъ—$^1/_4$ ф.
Изюму—$^1/_8$ ф.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Картофельной муки—1 столов. ложка.
Воды холодной—6 тарелокъ.
Апельсинной цедры—по вкусу.

Похлебка изъ корюшка.

Правила приготовленія. Снять филей крупной корюшки съ костей и кожи. Кости, кожу и голову залить холодной водой и сварить уху. Когда кости хорошо выварятся, то процѣдить наваръ черезъ сито и отварить въ немъ филеи корюшки. Отдѣльно приготовить для гарнира разсыпчатый рисъ и коренья, нарѣзанные мелкими кубиками. Передъ подачей къ столу опустить въ супъ эти гарниры, прибавить пюре томаты—консервы и прокипятить, потомъ прибавить зелени укропа или мелко нарѣзаннаго луку и положить кусочки лимоновъ, но только безъ цедры.

Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

Картофель очистить отъ кожицы и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ, слить воду, отсушить и протереть черезъ сито; потомъ прибавить въ пюре постнаго масла и картофельной муки, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты такой же формы, какъ и скоромныя, смазать водой и запанировать въ сухаряхъ или прямо въ мукѣ и изжарить на маслѣ. Когда котлеты зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, то готовы. Отдѣльно приготовить грибной соусъ такъ: сдѣлать горячую пассеровку на постномъ маслѣ, развести грибнымъ бульономъ, свареннымъ для этого, вскипятить чтобы соусъ загустѣлъ, прибавить въ него мелко шинкованные вареные грибы, прибавить по вкусу лимоннаго соку, сахару и, если цвѣтъ недостаточно красивъ, поджиги.

Примѣчаніе. Для того, чтобы котлеты не разваливались при жареніи и сохранили свою форму, пюре необходимо хорошенько отсушить отъ воды и, кромѣ того, прибавить въ него картофельной муки.

Сладкій супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Взять сушеные фрукты: черносливъ, шепталу, яблоки, груши, изюмъ, винную ягоду. все хорошенько промыть, залить холодной водой и поставить вариться. Когда наваръ получитъ хорошій вкусъ и всѣ фрукты будутъ мягки, то оставить часть отвара для разведенія картофельной муки, а въ остальной отваръ прибавить сахару и кусочекъ ванили или корицы и вскипятить еще нѣсколько разъ. Оставшимся холоднымъ отваромъ развести картофельную муку и когда закипитъ ключемъ, то влить въ него эту заправку и вскипятить еще разъ.

Примѣчанія. Сахаръ нужно всегда прибавлять въ то время, когда уже всѣ фрукты будутъ мягкіе; если же сахаръ всыпать раньше, то они останутся твердыми и плохо разварятся, потому что сахаръ останавливаетъ варку. Можно супъ не заправлять мукой; тогда онъ называется компотомъ. Вмѣсто воды фрукты можно заливать краснымъ виномъ или же прибавлять красное вино только для вкуса (на 5 перс. 1 стак.). Въ компотъ можно прибавлять натертую апельсинную цедру. Компотъ подается всегда холоднымъ.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Разсольникъ грибной.
2) Бѣлорыбица по-новгородски.
3) Супъ изъ саго съ апельсинами.

Разсольникъ грибной.

Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Огурцовъ соленыхъ—5 шт.
Кореньевъ — по 1 шт. всѣхъ сортовъ.
Картофелю—5 шт.
Перловой крупы—$^1/_8$ ф.

Томату—$^1/_8$ ф.
Муки—2 столов. ложки.
Масла—$^1/_4$ ф.
Огуречнаго разсолу, луку, соли и букета—по вкусу.
Воды холодной—7 тарелокъ.

Корнишоновъ—1 маленькую баночку.
Груздей—$^1/_4$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Квасу, Огуречнаго разсолу — по 1 стак.

Бѣлорыбица по-новгородски.

Бѣлорыбицы—$2^1/_2$—3 ф.
Маринованныхъ грибовъ — $^1/_4$ ф.
Маринован. вишенъ—$^1/_4$ ф.

Супъ изъ саго съ апельсинами.

Саго—5 столов. ложекъ.
Апельсиновъ — 3—5 шт.
Сахару—$^3/_8$ ф.
Воды—5 стакановъ.
Вина краснаго—$^1/_2$ бут.

Разсольникъ грибной.

Правила приготовленія. Сварить грибной бульонъ съ обрѣзками огурцовъ, какъ и для скоромнаго разсольника. Когда бульонъ будетъ готовъ, то заправить его горячей пассеровкой, разведенной огуречнымъ разсоломъ, и опустить въ него всѣ приготовленные гарниры, какъ-то: мякоть соленыхъ огурцовъ, коренья и картофель, вынутые на выемку, манную или перловую крупу и шинкованные грибы, изъ которыхъ варился бульонъ. Вареные грибы передъ опусканіемъ въ супъ нужно нашинковать и прожарить на постномъ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ. Опустивъ въ разсольникъ всѣ гарниры, вскипятить его нѣсколько разъ и подавать. Для приданія разсольнику лучшаго вкуса и цвѣта можно прибавить въ него пюре томаты-консервы; прибавлять послѣдній лучше въ то время, когда въ него кладутся всѣ гарниры.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія гарнировъ см. обѣдъ № 2 этого отдѣла—грибная похлебка.

Бѣлорыбица по-новгородски.

Правила приготовленія. Очистить бѣлорыбицу, т.-е. черезъ брюшко вынуть всѣ внутренности, обмыть хорошенько, чтобы

удалить кровь, и сложить на противень соотвѣтственной величины, на которомъ предварительно отколеровать масло, поставить въ горячій духовой шкафъ, чтобы зарумянилась. Тогда прибавить къ рыбѣ огуречный разсолъ, квасъ, маринады, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Затѣмъ переложить на блюдо, нарѣзать поперекъ волоконъ немного наискось, какъ и осетрину, чтобы куски имѣли красивый видъ, огарнировать тѣми же маринадами и залить процѣженнымъ, нѣсколько высаженнымъ, собственнымъ сокомъ.

Скоромная бѣлорыбица. Точно такимъ же способомъ можно приготовить бѣлорыбицу для скоромнаго стола, замѣнивъ только масло постное скоромнымъ.

Супъ изъ апельсиновъ и саго.

Правила приготовленія. Хорошо промытое саго обланжирить, залить кипяткомъ и сварить до мягкости и прозрачности, затѣмъ откинуть на сито, облить холодной водой и дать стечь послѣдней; сварить легкій сахарный сиропъ, т.-е. дать закипѣть, чтобы сахаръ распустился. Прибавить въ сиропъ вина (вендегравъ или шабли и проч,) и вскипятить подъ крышкой, чтобы не испарился винный ароматъ. Затѣмъ отставить на столъ и въ горячій сиропъ положить тонко срѣзанной и очень тонко шинкованной апельсинной цедры и по вкусу апельсиннаго соку и дать остыть, залить этимъ сиропомъ сваренное саго и подавать въ мискѣ. На гарниръ въ этотъ супъ можно положить очищенные апельсины, нарѣзанные кружочками. Если супъ подается горячимъ, то въ него можно прибавить по вкусу вскипяченнаго рому.

Обѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ съ ушками.
2) Селянка на сковородѣ съ соленой рыбой.
3) Постные наливашники.

Супъ съ ушками.

Грибовъ сухихъ—1/4 ф.
Масла постнаго—1/8 ф.
Луку—1 шт.
Воды—7 тарелокъ.
Соли, букета—по вкусу.
Рису—1/4 ф.

Для тѣста.

Муки—1/2 ф.
Воды—1/2 стакана.
Масла—1 ст. ложку.
Соли—по вкусу.

Селянка на сковородѣ.

Свѣжей осетрины—2 ф.
Соленой рыбы—1 ф.
Шинкованной кислой капусты отжатой—1 1/4 ф.
Томату—1/8 ф.
Картофелю—5 шт.
Грибовъ сухихъ для грибного бульону—1/8 ф.
Грибовъ маринованныхъ или соленыхъ—1/2 ф.
Грибного бульону—2 1/2 стак.
Муки—2 столов. ложки.
Масла—3/8 ф.
Сухарей толчен. для посыпки.

Постные наливашники.

Муки—1 ф.
Горчичнаго масла въ тѣсто—1/4 стакана.
Горчичнаго масла для жаренія—1/4 ф.
Воды—3/4 стакана.
Мармеладу или пастилы.
Рому—1/4 стакана.
Сахару—1/4 ф.

Супъ съ ушками.

Правила приготовленія. Сварить грибной бульонъ. Приготовить прѣсное густое тѣсто такъ: высыпать на столъ муки, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, влить туда постное масло и холодную воду, прибавить соли и замѣсить довольно крутое тѣсто. Приготовить для фарша разсыпчатый рисъ и смѣшать его съ изрубленными вареными грибами, прожаренными съ рубленымъ лукомъ. Тѣсто раскатать тонко, какъ для пельменей, и нарѣзать въ видѣ маленькихъ четыреугольниковъ. На каждый четыреугольникъ положить немного фаршу и сложить сначала его косыночкой, т.-е. треугольникомъ, склеивъ края водой, а потомъ два конца косыночки соединить вмѣстѣ; такимъ образомъ получится форма ушка. Сдѣлавъ всѣ ушки, сварить ихъ отдѣльно

въ соленомъ кипяткѣ, какъ и лапшу, а передъ подачей опустить въ готовый, процѣженный грибной бульонъ.

Селянка на сковородѣ съ соленой рыбой.

Правила приготовленія. Свѣжую и соленую рыбу сварить до мягкости, какъ обыкновенно варится рыба, остудить въ отварѣ и разрѣзать небольшими кусочками. Картофель очистить сырымъ отъ кожицы, нарѣзать тонкими круглыми ломтиками и поджарить на постномъ маслѣ до полной готовности. Соленые или маринованные грибы нарѣзать кружочками и припустить на маслѣ. Изъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ сварить грибной бульонъ для соуса. Шинкованную кислую капусту отжать и спассеровать сначала съ лукомъ на маслѣ, а потомъ прибавить пюре томату-консервы, перецъ, лавровый листъ, немного грибного бульону и утушить до мягкости. На грибномъ бульонѣ приготовить грибной томатный соусъ, какъ для голубцовъ. Когда все будетъ готово, то взять сковороду, на дно положить половину всего количества капусты, разравнявъ ее ровнымъ слоемъ, сверхъ капусты положить рядъ всей рыбы, потомъ картофель вперемежку съ грибами; сверху опять все закрыть капустой, полить соусомъ, чтобы селянка была сочная, посыпать мелко толчеными, просѣянными сухарями, поставить въ духовой шкафъ и дать сверху заколероваться и образоваться румяной корочкѣ. Подается эта селянка на той же сковородѣ, на которой запекалась.

Примѣчаніе. Изъ свѣжей рыбы можно брать осетрину, бѣлорыбицу, севрюгу, а изъ соленой осетровую тешку или прямо соленую осетрину.

Постные наливашники.

Правила приготовленія. Смѣшавъ 2 чайной ложки горчичнаго масла съ одной рюмкой рому, разбавить эту смѣсь холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы изъ всей смѣси получился одинъ стаканъ.

Высыпавъ затѣмъ на столъ 1 ф. просѣянной муки, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, придавъ, такимъ образомъ, мукѣ форму

колодца, въ средину котораго влить приготовленную жидкость, положить немного соли и замѣсить сначала ножемъ, а затѣмъ (когда часть муки соединится съ водою) руками, крутое тѣсто. Когда послѣднее будетъ готово, т.-е. сдѣлается гладкимъ и ровнымъ и при разрѣзываніи не будетъ тянуться за ножемъ, то раскатать его очень тонко, какъ на пельмени, вырѣзать кружочками, на каждый кружочекъ положить ложку какого-нибудь сухого варенья, напримѣръ, клюквы, мармеладу, пастилы, защипать каждый наливашникъ полумѣсяцемъ, въ формѣ вареника, и жарить въ горячемъ горчичномъ маслѣ такъ же, какъ и во фритюрѣ. Когда наливашники поднимутся и зарумянятся, то вынуть на сито и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Лѣнивыя щи грибныя.
2) Котлеты рыбныя.
3) Вишневое мороженое

Лѣнивыя щи.

Грибовъ сухихъ—$^1/_4$ ф.
Капусты свѣжей—$1^1/_4$ ф.
Кореньевъ—по 1 шт.
Томату—$^1/_8$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.
Муки—2 столов. ложки.
Луку, букетъ, соли—по вкусу.
Воды холодной—8 тарелокъ.

Котлеты рыбныя.

Судака—$2^1/_2$—3 ф.
Бѣлаго хлѣба—2 ломтика.
Рыбнаго бульону холодн.—$^1/_2$ ст.
Масла постн. въ котл.—$^1/_4$ ф.
» для жаренія—$^1/_4$ ф.
Воды или льду для сочности.
Соли, перцу—по вкусу.
Сухарей для панировки.

Для соуса.

Рыбнаго бульону—$2^1/_2$ стак.
Муки франц.—1 стол. ложку.
Масла—$^1/_8$ ф.
Томату—$^1/_8$ ф.
Маринован. грибовъ } по $^1/_8$ ф.
Корнишоновъ } по $^1/_8$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Вишневое мороженое.

Ягодъ вишенъ—$1^1/_2$ ф. или варенья—1 ф.
Сахару—$^3/_4$ ф.
Воды столько, чтобы получилась 1 бут. вмѣстѣ съ сокомъ.

Лѣнивыя щи грибныя.

Правила приготовленія. Поставить вариться грибной бульонъ. Свѣжую капусту нарѣзать крупно, обланжирить и утушить до мягкости съ кореньями, какъ и для мясныхъ щей, съ прибавкою постнаго масла и грибного бульона. Затѣмъ заправить капусту горячей пассеровкой и пюре томатовъ и развести процѣженнымъ грибнымъ бульономъ. Вареные грибы тонко нашинковать, спассеровать на постномъ маслѣ вмѣстѣ съ шинкованнымъ лукомъ и опустить тоже въ щи. Послѣ этого поварить еще съ $^1/_2$ часа, чтобы получше упрѣли и тогда уже подавать.

Котлеты рыбныя.

Правила приготовленія. Снявъ филеи съ судака или щуки, мелко изрубить вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ рыбномъ бульонѣ, свареннмъ изъ костей и головы этой же рыбы. Когда мякоть будетъ мелко изрублена, то прибавить соль, перецъ, постное масло, мелко колотый ледъ или холодную воду для сочности, все хорошенько размѣшать и дѣлать котлеты, какъ и скоромныя, соблюдая тѣ же правила. Сдѣлавъ котлеты, запанировать ихъ въ толченыхъ, просѣянныхъ сухаряхъ (безъ яйца) и жарить, какъ скоромныя, на горячемъ маслѣ. На гарниръ къ котлетамъ можно подать жареный картофель или зеленый горошекъ и подать пикантный соусъ.

Для соуса приготовить горячую пассеровку, развести ее рыбнымъ бульономъ и прибавить столько томату, чтобы соусъ получилъ розовый цвѣтъ; высадить его до густоты сметаны, прибавить нарѣзанные мелкими кубиками маринованные грибы и корнишоны и дать еще вскипѣть съ маринадами. По вкусу можно прибавить кайенскаго перцу.

Вишневое мороженое.

Правила приготовленія. Взять вишни, вынуть изъ нихъ косточки, истолочь ягоды въ ступкѣ и прожать черезъ салфетку. Затѣмъ взять $^3/_4$ фунта мелкаго сахару, залить его холодной водой, положить нѣсколько истолченныхъ косточекъ ви-

шенъ и сварить легкій сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, то отставить на столъ, влить сокъ изъ вишенъ, дать совершенно остыть, процѣдить его въ мороженицу, заранѣе заправленную въ ледъ съ солью, и заморозить до готовности, почаще промѣшивая лопаточкой, если таковой не имѣется въ мороженицѣ. Передъ тѣмъ, какъ подать, опустить ложку въ кипятокъ и тогда уже вынимать ею мороженое.

Если послѣднее желаютъ подать не по порціямъ, а въ цѣломъ видѣ, то взять форму-тумбу или парфейный колпакъ, поставить форму въ ледъ съ солью и когда мороженое готово, то переложить изъ мороженицы въ форму, умявъ поплотнѣе, закрыть форму сверху кружкомъ бумаги, накрыть крышкой, засыпать сверху льдомъ съ солью и такъ держать до отпуска, приблизительно $1^1/_2$—2 часа. Если желаютъ подать мороженое порціонными формами въ видѣ отдѣльныхъ различныхъ фигурокъ, какъ-то: раковинокъ, грушъ, яблокъ и проч., то для этой цѣли берутся особыя формочки съ двумя половинками, въ каждую изъ которыхъ накладывается понемногу готоваго мороженаго; послѣ того половинки формочки складываются вмѣстѣ и прижимаются такъ, чтобы лишняя часть наложеннаго мороженнаго вышла изъ формочки; затѣмъ, не раскрывая послѣднюю, положить въ мелкотолченый ледъ съ солью, наложить такъ же вторую, третью формочки и такъ до конца по числу персонъ, положить ихъ въ ледъ съ солью и держать съ $^1/_2$ часа. Между тѣмъ, заправить льдомъ съ солью шкафъ для мороженаго, т.-е. жестяную коробку съ рѣшетками и дверцей; нарѣзать листиковъ бумаги по числу формочекъ мороженаго и когда послѣдне окрѣпнетъ, то открыть формочки, вынуть изъ нихъ осторожно мороженое вилкою на бумагу и тотчасъ положить въ заправленный шкафъ на рѣшетку и такъ поступать со всѣми остальными формочками; затѣмъ закрыть плотно шкафъ, сверху наложить льду, засыпать солью и оставить такъ до отпуска. Мороженое, приготовленное въ такихъ формочкахъ, подается всегда на постаментахъ изъ льда, тѣста и проч. Зимою, за неимѣніемъ свѣжихъ ягодъ, мороженое можно приготовить изъ вишневаго варенья, которое прямо разбавляется кипяткомъ, потомъ процѣживается и замораживается, какъ указано выше. Сахаръ совсѣмъ не прибавляется.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта мороженаго. Способъ приготовленія вишневаго мороженаго можетъ быть также примѣняемъ при приготовленіи другихъ ягодныхъ и фруктовыхъ мороженыхъ, напримѣръ, мороженаго изъ земляники и другихъ ягодъ. На 5 персонъ обыкновенно берется $1^1/_2$ стакана соку или пюре изъ ягодъ, $1^1/_2$ стакана воды и $^3/_4$ ф сахару. Вишенъ же берется больше, чѣмъ земляники и другихъ ягодъ, потому что вишни имѣютъ косточки, которыя входятъ въ общій вѣсъ при покупкѣ. Кромѣ того, для вишневаго мороженаго идетъ только самый сокъ, получаемый изъ ягодъ, тогда какъ земляника, малина и проч. ягоды протираются цѣликомъ и превращаются въ пюре.

Если ягоды или фрукты очень кислы, то на указанную пропорцію пюре или сока нужно положить больше сахару или же, наоборотъ, взять меньше ягоднаго пюре или сока.

Поправки. Въ тѣхъ случаяхъ, когда мороженое очень «жирно», т.-е. сиропъ слишкомъ сладкій, отчего мороженое плохо мерзнетъ, слѣдуетъ прибавить въ него 1 ложку холодной воды.

Если мороженое «снѣжно», т.-е. сиропъ недостаточно сладокъ, нужно прибавить ложку сиропа.

Прибавка сока. Во всѣ фруктовыя и ягодныя мороженыя сокъ или пюре кладется уже въ сваренный сиропъ, а не въ холодную воду, потому что отъ кипяченія сокъ потеряетъ вкусъ и ароматъ, а, слѣдовательно, и самое мороженое получится безвкусное и неароматичное.

Косточки. Въ сиропъ вишневаго мороженаго кладется нѣсколько расколотыхъ косточекъ для приданія аромата. Но если косточекъ положено очень много, то сиропъ получаетъ горькій вкусъ.

Толченіе. Толочь вишни лучше въ мраморной, а не въ мѣдной ступкѣ, потому что отъ нея ягоды получаютъ особый привкусъ. Если же не имѣется такой ступки въ хозяйствѣ, то лучше размять ягоды ложкой въ каменной чашкѣ, но не толочь въ мѣдной ступкѣ. По той же причинѣ и ягодный сокъ не слѣдуетъ долго оставлять въ мѣдной посудѣ.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Горохъ съ гренками.
2) Винегретъ съ соленой рыбой.
3) Миндальный кисель.

Горохъ.

Гороху лущенаго (очищенна-го)—1 ф.
Масла постнаго—$^1/_4$ ф.
Воды—8 тарелокъ.
Соли—по вкусу.
Муки—1 столов. ложку.
Бѣлаго хлѣба для гренковъ—1 булку (5 ломтиковъ).

Винегретъ.

Соленой рыбы—$2^1/_2$ ф.
Свеклы—3 шт.
Картофелю—5 шт.
Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
Грибовъ маринованыхъ—$^1/_2$ ф.
Капусты шинков. кислой—1 ф.
Зеленаго луку—2 головки.
Масла постнаго, Горчицы, Уксусу — для остраго соуса—по вкусу.

Миндальный кисель.

Миндалю сладкаго—$^1/_2$ ф.
Миндалю горькаго—10 шт.
Сахару—$^5/_8$ ф.
Воды—5 стакановъ.
Картофельной муки—$^3/_4$ или $^3/_8$ ф.

Горохъ постный.

Правила приготовленія. Взявъ очищенный (половинчатый) горохъ, промыть, залить его холодной водой и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока будетъ совершенно мягкій; тогда протереть черезъ сито вмѣстѣ съ отваромъ, въ которомъ горохъ варился. Полученный супъ посолить, опустить въ него прожаренный на маслѣ шинкованный лукъ и дать вскипѣть нѣсколько разъ. Если супъ будетъ недостаточно густъ, то его можно заправить горячей пассеровкой, приготовленной на постномъ маслѣ. Отдѣльно къ гороху подать гренки изъ бѣлаго или чернаго хлѣба.

Винегретъ съ соленой рыбой.

Правила приготовленія. Сварить соленую рыбу (осетрину, бѣлугу, тешку и проч.), какъ указано въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы, остудить ее въ отварѣ. Когда будетъ совсѣмъ холодная, нарѣзать небольшими ломтиками поперекъ волоконъ. Вареную или печеную свеклу и вареный картофель нарѣзать кубиками или на круглую выемку, соленые или свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы, нарѣзать косячками, маринованные грибы также нарѣзать кубиками, кислую шинкованную капусту отжать, зеленый лукъ промыть и мелко нарѣзать и все это смѣшать вмѣстѣ, выложить въ глубокое блюдо, миску или салатникъ, заправить сначала острымъ соусомъ, т.-е. смѣшать вмѣстѣ горчицу, постное или прованское масло и уксусъ, а потомъ сверху покрыть постнымъ провансалемъ (безъ желтковъ) и подавать. Можно подавать винегретъ и не покрывая провансалемъ. Если рыба очень соленая, то передъ варкой ее можно вымочить въ холодной водѣ.

Примѣчаніе о соленой рыбѣ.

Соленая осетрина и бѣлорыбица подаются только отваренными натурально. Къ нимъ подается хрѣнный соусъ. Ее преимущественно употребляютъ для приготовленія постныхъ суповъ, винегрета и т. д., а также, за неимѣніемъ свѣжей рыбы, ее можно употреблять на приготовленіе самыхъ простыхъ вторыхъ блюдъ.

Примѣчаніе о трескѣ.

Какъ свѣжую, такъ и соленую треску нужно предварительно побить скалкой, чтобы стала мягче, а затѣмъ положить отмачиваться въ холодной водѣ на 24 часа, мѣняя воду каждые 4 часа, иначе рыба будетъ очень твердой.

При варкѣ треска заливается холодной водой, варится въ закрытой посудѣ на медленномъ огнѣ. Переложивъ ее на сито, даютъ стечь съ нея соленой водѣ. Треска подается или просто отваренная съ постнымъ или скоромнымъ масломъ, или залитая соусомъ бешемель.

Миндальный кисель.

Правила приготовленія. Пиготовить миндальное молоко, т.-е. миндаль сладкій и горькій ошпарить, очистить отъ кожицы и мелко истолочь въ ступкѣ, прибавляя воды; потомъ процѣдить черезъ кисею или салфетку, отдѣлить часть молока для разведенія картофельной муки ($^1/_2$ стакана). Въ остальное молоко всыпать сахаръ и поставить на плиту. Какъ только молоко закипитъ ключемъ, то сразу влить въ него картофельную муку, разведенную оставленнымъ молокомъ, быстро размѣшать, дать вскипѣть одинъ разъ, вылить въ миску и подавать горячимъ или холоднымъ, по желанію

Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію киселя, см. обѣдъ № 3 постнаго стола (кисель изъ ягодъ).

Кисель шоколадный варится точно такъ же, какъ и миндальный; шоколадъ натирается на теркѣ, разводится молокомъ, прибавляется сахаръ и ставится вскипѣть; затѣмъ заправляется картофельной мукой.

Обѣдъ № 10.

Меню обѣда на 5 персонъ.

1) Супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
2) Лещъ фаршированный.
3) Сдобный пирогъ съ черносливомъ.

Супъ изъ кореньевъ.

Кореньевъ—по 2 шт. всѣхъ сортовъ.
Луку—1 шт.
Масла прованскаго—$^1/_8$ ф.
Шпинату—$^1/_2$ ф.
Щавелю—$^1/_2$ ф.
Помидоровъ—5 шт.
Или же макаронъ, вермишелю, рису—$^1/_4$ ф.
Томату—$^1/_8$ ф.
Воды—5 тарелокъ.

Лещъ фаршированный.

Леща—$2^1/_2$—3 ф.
Гречневой крупы—$^1/_2$ ф.
Масла постнаго—$^1/_8$ ф.
Луку—1 шт.

Для соуса.

Ершей для бульона—1 десятокъ.
Воды—1 бут., чтобы получилось бульону—$2^1/_2$ стакана.
Муки—1 стол. ложку.
Масла постнаго—$^1/_4$ ф.
Бѣлаго вина—$^1/_4$ стакана.
Томату—$^1/_4$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Пирогъ съ черносливомъ.

Муки—1 ф.
Воды—1 стак.
Масла постнаго—$^1/_4$ ф.
Сахару въ тѣсто $^1/_8$ ф.
Черносливу—1 ф.
Сахару—столько, сколько получится пюре.
Дрожжей—на 2 к.

Супъ изъ кореньевъ и зелени.

Правила приготовленія. Прежде всего сварить бульонъ изъ кореньевъ такъ: взявъ всѣ сорта кореньевъ, очистить, промыть, мелко нашинковать и спассеровать вмѣстѣ съ шинкованнымъ лукомъ на прованскомъ или какомъ другомъ постномъ маслѣ (пассеровать въ глубокой посудѣ). Когда коренья заколеруются, то залить холодной водой и поставить вариться въ закрытой посудѣ; когда начнетъ кипѣть и появится пѣна, то снять ее ложкой, какъ и съ мясного бульона, потомъ посолить, опустить букетъ и варить еще около часа, чтобы коренья разварились и наваръ получилъ хорошій вкусъ. Тогда процѣдить его черезъ сито и заправить какимъ-нибудь мучнымъ гарниромъ, отдѣльно отваренннымъ, какъ для мясныхъ русскихъ супомъ, напримѣръ: рисъ, макароны, вермишель и проч., и для приданія лучшаго вкуса положить немного пюре томатовъ-консервы или же прямо, не процѣживая, чтобы не удалять коренья, опустить въ бульонъ шпинатъ и щавель, нарѣзанные греночками, свѣжіе помидоры, дать вскипѣть, а передъ отпускомъ опустить еще отдѣльно отваренный зеленый горошекъ, бобы, спаржу суповую, нарѣзанную кружками, цвѣтную капусту, нарѣзанную на маленькіе кустики и вообще всевозможную зелень. Но, конечно, это возможно сдѣлать только весной или лѣтомъ, когда вся зелень дешева. Такимъ образомъ можно приготовить супъ и на скоромномъ маслѣ. Зимою вмѣсто свѣжихъ можно брать сушеные коренья, но вкусъ супа получается уже значительно хуже, чѣмъ изъ свѣжихъ кореньевъ.

Примѣчаніе. Въ скоромные дни этотъ супъ можно заправлять пассеровкой льезономъ изъ желтковъ и сливокъ или сметаной.

Лещъ фаршированный.

Правила приготовленія. Выпотрошить леща черезъ брюшко (по первому способу), промыть, посолить внутри и наполнить средину разсыпчатой гречневой кашей, прожаренной на постномъ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ; положивъ фаршъ, зашить разрѣзъ голландскими нитками, сверху посолить, занапировать леща въ мукѣ, положить на сковороду на горячее масло и поставить въ горячій духовой шкафъ, почаще поливая масломъ. Когда лещъ заколеруется съ обѣихъ сторонъ, то полить его немного томатнымъ соусомъ, приготовленнымъ на грибномъ или рыбномъ бульонѣ, какъ для рыбныхъ котлетъ, и подержать еще немного въ печкѣ, чтобы пропитался соусомъ. Когда рыба будетъ готова, то переложить на блюдо, вынуть осторожно нитки, полить еще немного соусомъ, а остальной подать отдѣльно въ соусникѣ.

Пирогъ съ черносливомъ.

Приготовить кислое тѣсто постное такъ же, какъ и скоромное, съ тою разницей, что только не класть желтковъ; приготовить пюре изъ чернослива, тоже остудить. Затѣмъ тѣсто раскатать довольно тонко, кружкомъ, сложить на листъ, посыпанный мукой, положить черносливъ и защипать только края, какъ у ватрушекъ, оставивъ средину открытой. Изъ остатковъ тѣста можно сдѣлать сверху переплетъ. Поставить пирогъ въ горячій духовой шкафъ. Когда заколеруется и будетъ свободно отставать отъ листа, то готовъ.

Пюре изъ чернослива.

Французскій черносливъ тщательно промыть въ теплой водѣ, потомъ залить холодной водой такъ, чтобы былъ хорошо покрытъ, и варить на плитѣ, подъ крышкой, на медленномъ огнѣ до мягкости. Когда черносливъ хорошо разварится, то положить въ него сахаръ кусками, рафинадъ (на 1 ф. чернослива $^1/_4$ ф.

или $^3/_8$ ф. сахару), и тертой апельсинной цедры, накрыть плотно крышкой и поставить въ духовой шкафъ «на паръ» или на кирпичъ минутъ на 20. Когда сахаръ распустится и черносливъ сдѣлается чернымъ, то протереть его черезъ частое сито; полученное пюре можно подавать холоднымъ и горячимъ какъ самостоятельное блюдо въ видѣ каши и можно употреблять для пироговъ, крема, мусса, самбука, пуддинга и другихъ сладкихъ блюдъ.

Примѣчаніе. Такой же пирогъ можно сдѣлать съ клюквеннымъ или какимъ-либо другимъ вареньемъ. Вмѣсто клювквеннаго варенья можно взять сырую клюкву, перебрать, пересыпать ее мелкимъ сахаромъ, положить на раскатанное тѣсто, сдѣлать сверху переплетъ и испечь въ духовомъ шкафу. Когда тѣсто и клюква хорошо пропекутся, то, вынувъ изъ печки, посыпать пирогъ сахарной пудрой, истолченной съ ванилью.

Холодныя закуски.

Примѣчаніе о рыбномъ ланспикѣ.

Рыбный ланспикъ приготовляется или изъ ершей, или изъ костей и головъ той рыбы, филеи которой берутся для даннаго блюда.

Очистивъ ерши отъ внутренностей (сдѣлать разрѣзъ у горла), вынуть молоки, поставить ерши вариться, какъ для ухи, и когда отваръ получитъ крѣпкій вкусъ, процѣдить, положить въ него отмоченный въ холодной водѣ желатинъ или приготовленный рыбій клей, и оттянуть, какъ мясной ланспикъ. Можно ланспикъ очищать и одними бѣлками, но лучше приготовить оттяжку изъ паюсной икры, какъ для ухи. Дальше поступать какъ и съ мяснымъ ланспикомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ подробности приготовленія мясного ланспика относятся и къ приготовленію рыбнаго (см. разновидности бульона «ланспикъ».

Ерши. Для приготовленія рыбнаго ланспика всегда берутся ерши, какъ сортъ рыбы, заключающій въ себѣ наибольшую клейкость. Для полученія 1 бут. готоваго ланспика берется 1 десятокъ ершей $1^1/_2$ бут. воды. Кромѣ ершей на ланспикъ можно брать кости и голову той рыбы, мякоть которой идетъ для даннаго холоднаго блюда, заливного, салата и проч.

Желатинъ. Когда 1 бут. ланспика выварена изъ 10 штукъ ершей, то желатину кладется на это количество жидкости 10—12 листовъ; но, конечно, чѣмъ больше взято ершей, тѣмъ бульонъ получаетъ больше клейкости и тогда количество желатину уменьшается.

Постный ланспикъ. Если нуженъ постный ланспикъ, то вмѣсто желатина берется осетровый клей, который предварительно наламывается на кусочки, промывается, потомъ заливается холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы клей былъ покрытъ ею, и кипятится на легкомъ огнѣ, пока половина жидкости не испарится, тогда процѣживается черезъ кисею и прибавляется въ сваренный для ланспика рыбный бульонъ въ такомъ количествѣ, чтобы ланспикъ получилъ надлежащую клейкость (на 2 бут. средняго бульона $^1/_8$ клею), а затѣмъ оттягивается еще паюсной икрой, какъ указано въ статьѣ «уха» (см. по оглавленiю).

Холодная рыба съ гарнирами.

Необходимые продукты и ихъ пропорцiя на 5 персонъ.

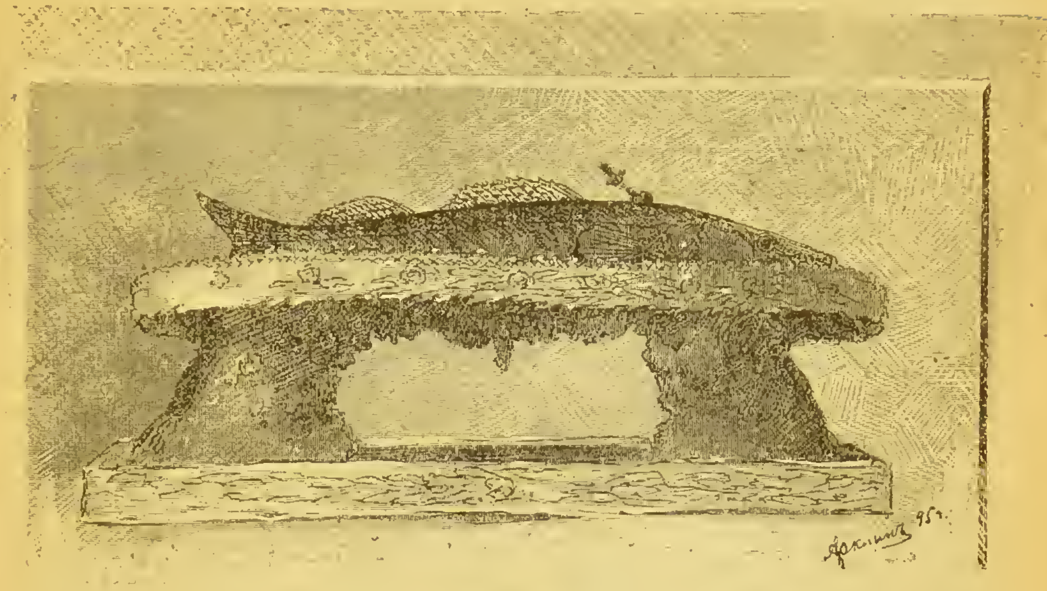
Рыбы — $2^1/_2$—3 ф.
Ланспинку—$1^1/_2$ бут.
Зелени петрушки.
Оливокъ, Корнишоновъ, Капорцовъ — по $^1/_8$ ф.
Раковъ—10 шт.

Для гарнира итальенъ.

Моркови, Рѣпы — по 2 шт.
Картофелю—5 шт.
Зеленаго горошку—$^1/_2$ банки.
Прованск. масла, Укусу, Горчицы — для заправки гарнировъ.
Маринован. гриб., Оливокъ, Корнишоновъ, Капорцевъ — по 1 мален. баночкѣ.

Правила приготовленiя. Отваривъ, какъ сказано въ общихъ правилахъ о приготовленiи рыбы, цѣльную рыбу: судака, форель, лососину, сига и проч., остудить ее въ томъ же отварѣ, затѣмъ снять кожу, переложить на длинную деревянную подставку, обклеенную бумагой или лапшевымъ, или заварнымъ тѣстомъ (см. обѣдъ 6-й французской кухни), брюшкомъ внизъ, убрать по хребту раковыми шейками или цѣльными вареными раками,

загнутыми въ видѣ птички, маринадами и зеленью петрушки, покрыть сѣткой изъ ланспика и дать хорошо застыть на льду



Холодная отварная рыба. Исполн. Л. К. Астафьевымъ.

въ продолженіе $^1/_2$ часа. Потомъ обтереть края блюда полотенцемъ и расположить кругомъ рыбы букетомъ: гарниръ итальенъ,

Холодная отварная рыба. Исполн. Братцевымъ.

заправленный острымъ соусомъ, раковыя шейки, маринады и по краямъ положить крутоны изъ ланспика. О приготовленіи

сѣтки и крутоновъ изъ ланспика см. общую статью о приготовленіи холодныхъ блюдъ. Къ рыбѣ подается соусъ провансаль, тартаръ и другіе.

Объясненія и примѣчанія къ отварной рыбѣ.

Относительно приготовленія рыбы слѣдуетъ замѣтить, что при варкѣ ея цѣликомъ должны быть соблюдены всѣ правила, указанныя въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы. Въ виду того, что холодная рыба подается положенной на брюшко, а не на бокъ, ее и къ рѣшеткѣ котла слѣдуетъ привязывать въ томъ же положеніи, чтобы она потомъ сохранила свою форму, т.-е. форму плавающей рыбы, хребтомъ вверхъ. Кромѣ того, надо замѣтить, что при варкѣ рыбы для холодныхъ блюдъ вода солится гораздо меньше, чѣмъ для горячей рыбы; послѣднее объясняется тѣмъ, что сваренную рыбу необходимо остуживать въ самомъ отварѣ, иначе она не будетъ сочная; между тѣмъ, если она пролежитъ въ сильно просоленомъ отварѣ, то, пропитавшись имъ, станетъ слишкомъ соленой. Въ тѣхъ случаяхъ, когда рыба идетъ на холодное блюдо не цѣльной, а ломтиками (заливное), то филеи срѣзаются съ костей съ сырой рыбы, рѣжутся небольшими ломтиками и отвариваются въ горячемъ рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ костей и головъ данной рыбы.

Рыба подъ маіонезомъ.

Цѣльная рыба, подаваемая подъ маіонезомъ, отваривается точно такъ же, только послѣ остуживанія она покрывается маіонезомъ (см. ниже) и застуживается на льду; потомъ сверхъ маіонеза покрывается сѣткой ланспика, снова застуживается, а затѣмъ гарнируется раковыми шейками, маринадами, гарниромъ итальенъ, крутонами изъ ланспика и подается также съ соусомъ провансаль.

Заливное изъ цѣльной рыбы.

Отваривъ и остудивъ небольшую цѣльную рыбу (вѣсомъ 1 или $1^1/_2$ ф.), положить ее на бокъ въ продолговатую форму соотвѣтствующей величины и залить ланспикомъ въ такомъ ко-

личествѣ, чтобы рыба была вполнѣ покрыта имъ со всѣхъ сторонъ. Когда ланспикъ хорошо застынетъ, то вынуть изъ формы на блюдо, огарнировать кругомъ такимъ же гарниромъ, какъ указано выше, подавать съ соусомъ провансаль. Это блюдо получаетъ очень красивый видъ, если имѣется фигурная форма (изображающая собою рыбу), въ которой и застуживается залитая ланспикомъ рыба.

Заливное изъ ломтиковъ рыбы.

Берется некостлявая рыба и снимаются филеи съ костей и съ кожи; изъ головы ея и костей, съ прибавленіемъ ершей, варится бульонъ, который потомъ процѣживается черезъ сито и затѣмъ изъ него приготовляется ланспикъ. Филеи же рыбы нарѣзаются ломтиками и отвариваются въ этомъ же рыбкомъ бульонѣ. Когда филеи рыбы будутъ отварены, ланспикъ и гарниры готовы, то взять форму-рамку, поставить ее въ ледъ, на дно положить раковыя шейки, зелень петрушки и часть гарнировъ, потомъ залить немного ланспикомъ и дать ему застыть. Затѣмъ положить рядъ филеевъ рыбы вперемежку съ гарнирами, опять залить ланспикомъ, застудить и такъ поступать, пока форма будетъ полная, тогда дать застыть еще съ 1/2 ч., потомъ выложить на блюдо, положить въ отверстіе формы часть гарнировъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ, остальной весь гарниръ расположить кучками кругомъ формы; изъ остального ланспика нарѣзать на выемку, или отъ руки, крутоны и положить ихъ кругомъ по краю блюда. Отдѣльно въ соусникѣ подается соусъ провансаль. Точно такъ можно приготовить заливное изъ дичи, поросенка, курицы, телячьей головки и проч.

Если приготовляется заливное изъ курицы, то курицу нужно сварить, потомъ отдѣлить всю мякоть отъ костей и нарѣзать бланкетами, а кости положить обратно въ бульонъ, поварить еще и сдѣлать изъ него ланспикъ; если дѣлается заливное изъ дичи, то дичь жарится, потомъ мякоть снимается съ костей и нарѣзается бланкетами, а изъ костей варится бульонъ, изъ котораго потомъ приготовляется ланспикъ.

Гарниръ итальенъ.

Гарниръ итальенъ подается обыкновенно къ различныхъ холоднымъ блюдамъ, къ мяснымъ, изъ живности и дичи.

Правила приготовленія. Очистивъ отъ кожицы рѣпу, морковь и картофель, нарѣзать ихъ сначала на тонкіе ломтики, а потомъ, каждый ломтикъ изрѣзать тоненькими, длинными палочками длиною 2—3 сантиметра, затѣмъ каждый гарниръ сваривается особо въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до мягкости (рѣпа въ одной кастрюлѣ, морковь въ другой, картофель въ третьей и т. д.), откидывается на сито и обливается холодной водой. Кромѣ кореньевъ и картофеля, въ гарниръ итальенъ входятъ отваренные шинкованные зеленые бобы, зеленый горошекъ, отваренная цвѣтная капуста, нарѣзанная мелкими кусками; нарѣзанная кружочками спаржа, тоже отваренная до мягкости, и, кромѣ того, маринады: капорцы, оливки очищенныя винтомъ отъ косточки, и корнишоны, нарѣзанные вѣеромъ. Въ составъ гарнира итальенъ также входятъ шейки вареныхъ раковъ, если этотъ гарниръ подается къ рыбнымъ блюдамъ (заливное, маіонезъ, салатъ изъ ершей и проч.). Всѣ перечисленные приготовленные гарниры или смѣшиваются вмѣстѣ, или же раскладываются кругомъ отдѣльными кучками въ видѣ букета.

Объясненія и примѣчанія.

Варка гарнировъ. Каждый изъ гарнировъ отваривается отдѣльно въ виду того, что не всѣ овощи имѣютъ одинаковую крѣпость: одни варятся дольше, другіе скорѣе; если же ихъ варить всѣ вмѣстѣ въ одной кастрюлѣ, то въ то время, когда одинъ продуктъ уже сварится и станетъ при дальнѣйшей варкѣ разваливаться, другой будетъ еще сырымъ.

Обливаніе холодной водой. Послѣ варки каждый изъ гарнировъ откидывается на сито и обливается холодной водой, чтобы сохранилъ свой натуральный цвѣтъ.

Винегретъ изъ рыбы.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Рыбы—$2\frac{1}{2}$ ф.
Свеклы—3 шт.
Картофелю—3 шт.
Огурцовъ—3 шт.
Соусу остраго—$\frac{1}{2}$ стакана.
Маринованныхъ грибовъ } $\frac{3}{8}$ ф.
Оливокъ } $\frac{3}{8}$ ф.
Зелени петрушки—щепотку.

Соли, перцу—по вкусу.
Масла для припусканія.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Горчицы } для провансаля.
Уксусу } для провансаля.
Прованскаго масла—$\frac{1}{2}$ бут. } для провансаля.
Желтковъ—2 шт. } для провансаля.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество рыбы, судака, сига, лососины, снять филеи сначала съ кости, а потомъ съ кожи и вынуть по возможности кости. Затѣмъ каждый филей нарѣзать небольшими ломтиками наискось, отъ головы къ хвосту, т.-е. начинать рѣзать съ широкой части филея. Нарѣзавъ, такимъ образомъ, всю рыбу, посолить куски, посыпать перцемъ, спрыснуть немного лимоннымъ сокомъ и бѣлымъ виномъ, уложить ихъ попросторнѣе на мѣдный плафонъ или сотейникъ, смазанный масломъ, подлить туда же одну или двѣ столовыя ложки холодной воды, накрыть плафонъ крышкой и поставить на краю плиты или въ легкомъ духовомъ шкафу припускаться до мягкости. Черезъ 10—15 минутъ, когда рыба станетъ мягкою, вынести ее на холодъ и остудить. Пока рыба остываетъ, приготовить остальные продукты для винегрета такимъ образомъ: взявъ свеклу средней величины, обмыть немного и, не обрѣзая корешковъ, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода только покрывала свеклу, и поставить вариться на хорошій огонь, не закрывая кастрюлю крышкой.

Когда свекла станетъ мягкою, то, сливъ воду, очистить ее отъ кожицы, нарѣзать ровными, одинаковой толщины, ломтиками и изъ каждаго ломтика вырѣзать зубчатой выемкой звѣздочки или просто кружочки.

Кромѣ свеклы, для винегрета нужно также приготовить еще картофель. Послѣдній сварить до мягкости, не очищая отъ кожи.

Картофель должно ставить вариться въ горячей соленой водѣ подъ крышкой. Когда картофель сварится, то, сливъ съ него воду, оставить подъ крышкой нѣкоторое время на плитѣ, чтобы просохъ, а потомъ, очистивъ отъ кожи, нарѣзать такъ же, какъ и свеклу.

Собравъ всѣ обрѣзки, оставшіеся послѣ вырѣзанія свеклы и картофеля, и сердцевину огурцовъ, мелко порубить ихъ, прибавить туда же немного рубленой зелени петрушки и заправить всю эту смѣсь острымъ соусомъ, приготовивъ послѣдній изъ готовой горчицы, уксуса и прованскаго масла; затѣмъ взять свѣжіе или соленые огурцы, срѣзать съ нихъ кожу, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части въ продольномъ направленіи и срѣзать всѣ зерна, оставивъ только одну мякоть, которую и нарѣзать косячками или же вынуть на круглую выемку въ формѣ пятачковъ. Приготовить соусъ провансаль на 1/2 или 3/4 бут. масла.

Послѣ этого взять круглое блюдо, на средину его положить въ видѣ горки смѣсь изъ рубленыхъ остатковъ свеклы, картофеля и сердцевины огурцовъ, смазать эту смѣсь немного провансалемъ и затѣмъ начать покрасивѣе накладывать на нее горкой, рядами, ломтики рыбы, картофель, свеклу, огурцы и маринады. Уложивъ всѣ перечисленные продукты въ половинномъ количествѣ, смазать ихъ провансалемъ, а потомъ опять положить вторую половину винегрета и сверху покрыть все провансалемъ такъ, чтобы винегрета не было совсѣмъ видно. Сверху посыпать рубленой зеленью петрушки или рубленымъ трюфелемъ. Но можно, конечно, и не посыпать совсѣмъ. Готовый, уложенный винегретъ вынести на холодъ и застудить хорошенько. Если есть дома вареныя раковыя шейки, то убрать ими винегретъ сверху. Это придаетъ блюду болѣе красивый видъ. Можно также сдѣлать сверху сѣтку изъ ланспика. Кромѣ раковъ, можно положить на гарниръ крутоны изъ ланспика, если послѣдній имѣется дома въ запасѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы для винегрета. Для винегрета всегда нужно брать рыбу, имѣющую мало костей, какъ, напримѣръ, судака, осетрину, лососину, форель или сига. Это необходимо потому,

что рыба покрывается провансалемъ и, слѣдовательно, подъ соусомъ очень трудно разсмотрѣть кости и легко можно проглотить ихъ, въ особенности, если костей этихъ много и притомъ онѣ очень мелки, какъ напримѣръ, у леща, карасей и другихъ костлявыхъ рыбъ.

Припусканіе. Такъ какъ для винегрета рыба подается не цѣликомъ, а въ кускахъ, то ее всегда лучше припускать въ собственномъ соку, нежели отваривать въ водѣ. Если взята осетрина или бѣлорыбица, то ее принято отваривать цѣликомъ, а не припускать, а потомъ уже нарѣзать на куски.

Примѣчаніе о снятіи филе. Снимать филе съ рыбы для винегрета нужно такимъ образомъ, какъ указано въ общей статьѣ о рыбѣ.

Нарѣзка филе. Нарѣзать филе нужно противъ слоя, т.-е. съ широкой стороны, потому что послѣ такой нарѣзки легче вынуть оставшіяся въ мякоти маленькія косточки.

Закрытая посуда. Припускать рыбу нужно всегда подъ крышкой для того, чтобы снаружи не насыхала корочка и чтобы рыба доходила до готовности при помощи паровъ.

О сохраненіи вкуса рыбы. Рыба, припущенная въ собственномъ соку, вкуснѣе вареной въ водѣ, потому что вполнѣ сохраняетъ свой собственный вкусъ.

Подготовка посуды для припусканія. Передъ тѣмъ, какъ рыба складывается на плафонъ для припусканія, плафонъ этотъ нужно смазать масломъ и смочить немного водой, чтобы куски рыбы не приставали ко дну, отчего, конечно, могутъ поломаться и потерять свою форму.

Остуживаніе рыбы. Готовую припущенную рыбу всегда нужно остудить на холодѣ для того, чтобы она закрѣпла.

Способы приготовленія свеклы. Для винегрета свекла приготовляется двоякимъ способомъ, а именно: вареная или печеная. Если желаютъ приготовить вареную свеклу, то передъ варкой ее не слѣдуетъ не только очищать отъ кожицы, но даже не слѣдуетъ отрѣзать корешковъ, такъ какъ отъ этого свекла теряетъ свой цвѣтъ. Кромѣ того, для сохраненія цвѣта свеклы ее нужно варить въ открытой кастрюлѣ и на сильномъ огнѣ. Если желаютъ имѣть печеную свеклу, то не очищенную свеклу кладутъ въ духовой шкафъ и пекутъ до мягкости, а потомъ уже очищаютъ.

Приготовленіе огурцовъ. Съ огурцовъ нужно срѣзать не только кожу, но и зернышки, которыя не имѣютъ никакого вкуса; самая вкусная часть огурца—это его мякоть.

Обрѣзки отъ гарнировъ. Обрѣзки отъ свеклы, картофеля и огурцовъ рубятся и смѣшиваются вмѣстѣ для того, чтобы изъ этой смѣси можно было положить основаніе той формы, которую желаютъ придать всему блюду. Этотъ рубленый винегретъ очень вкусенъ, въ особенности если заправленъ острымъ соусомъ. Такимъ образомъ и обрѣзки отъ различныхъ продуктовъ не пропадаютъ напрасно, а могутъ быть употреблены въ пищу.

Укладываніе на блюдо. Укладывать винегретъ на блюдо нужно какъ можно плотнѣе, иначе при подачѣ къ столу онъ можетъ развалиться.

Застуживаніе винегрета. Для того, чтобы готовый винегретъ хорошо застылъ и окрѣпъ, его до подачи къ столу лучше всего держать въ холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе о винегретѣ изъ мяса и живности. Винегретъ также можно приготовлять изъ оставшейся вареной или жареной говядины. телятины, баранины, домашней птицы и дичи и, кромѣ перечисленныхъ гарнировъ, къ нему прибавляютъ маринадъ, а для украшенія—крутоны изъ ланспика.

Примѣчаніе для постнаго стола. Всѣ помѣщенныя въ этомъ отдѣлѣ рыбныя блюда могутъ подаваться въ посту, даже и маіонезъ изъ рыбы, потому что этотъ соусъ хотя и приготовляется съ желатиномъ, но его можно замѣнить рыбнымъ клеемъ; точно также соусъ провансаль, подаваемый ко всѣмъ холоднымъ блюдамъ, можно замѣнить или острымъ холоднымъ горчичнымъ соусомъ, или приготовить его безъ желтковъ. (Способъ приготовленія провансаля см. по оглавленію).

Салатъ изъ ершей.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Ершей—25 шт. крупныхъ.
Раковыхъ шеекъ—30 шт.
Салата эскароль или роменъ для украшенія.
Свѣжихъ огурцовъ—5 шт.
Икры—$^1/_8$ ф. для оттяжки.
Соли—по вкусу.
Ланспику—$1^1/_2$ бут.

Правила приготовленія. Снять филеи съ костей у крупныхъ ершей, а изъ костей и головъ сварить хорошій бульонъ, изъ котораго потомъ приготовить ланспикъ съ оттяжкой изъ икры. Филейчики ершей отварить отдѣльно, заливъ немного бульономъ. Когда все будетъ готово, то положить чешуйкой на дно формы «рамки» рядъ филеевъ ершей вперемежку съ раковыми шейками, залить ихъ ланспикомъ и остудить, затѣмъ положить второй рядъ ершей. тоже вперемежку съ раковыми шейками и залить ланспикомъ и т. д., пока форма не наполнится. Когда все хорошо застынетъ, выложить на круглое блюдо; въ отверстіе рамки, въ средину, положить горкой: свѣжіе огурцы, очищенные отъ кожи, нарѣзанные мелкими кубиками и заправленные рубленымъ укропомъ и корвелемъ, очищенныя раковыя шейки и вставить въ средину букетомъ пучекъ салата латука, эскароль или роменъ. Кругомъ блюда расположить чешуйкой оставшіеся филеи ершей, которые можно покрыть маіонезомъ, подкрашеннымъ раковымъ масломъ. По краямъ блюда положить крутоны ланспика, раковыя шейки и огурцы, нарѣзанные кубиками. Къ салату изъ ершей подается соусъ провансаль.

Другой способъ приготовленія салата изъ ершей. Приготовить филе ершей, свѣжіе огурцы, раковыя шейки и ланспикъ, какъ указано выше. Затѣмъ приготовить какой-нибудь крустадъ изъ риса или заварного тѣста въ видѣ усѣченной пирамиды, положить на этотъ крустадъ филейчики изъ ершей горкой. Между филейчиками положить ломтики свѣжихъ огурцовъ, раковыя шейки и нарѣзанный салатъ, покрыть все сверху густымъ соусомъ провансаль, а сверху поставить букетомъ салатъ, кругомъ по краю блюда положить крутоны изъ ланспика или огарнировать рубленымъ ланспикомъ. До отпуска держать на холоду. Салатъ изъ ершей можно подать также въ фарфоровомъ салатникѣ или въ хрустальной вазѣ, уложивъ его точно такъ же, какъ салатъ Оливье (см. по оглавленію).

Холодная осетрина въ ланспикѣ. Отварить нужное количество свѣжей осетрины, какъ указано въ обѣдѣ № 12 французской кухни (см. осетрина по-русски). Остудить ее въ этомъ же отварѣ. Потомъ снять кожу, вынуть хрящи и нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, держа ножъ наискось, чтобы

ломти были шире. Въ разрѣзѣ куски должны имѣть бѣлый цвѣтъ. Начинать нарѣзку нужно съ широкаго конца (отъ головы). Изъ рыбнаго отвара приготовить ланспикъ, налить на широкій сотейникъ тонкимъ слоемъ и поставить на ледъ. Какъ только ланспикъ начнетъ застывать, какъ яйцо въ смятку, то положить на него куски осетрины въ томъ порядкѣ, какъ они нарѣзаны. На каждый ломтикъ осетрины можно положить вѣтку зеленой петрушки или раковую шейку, кусочки лимона, корнишонъ, нарѣзанный вѣеромъ, и сверху опять залить полузастывшимъ ланспикомъ и опять вынести на холодъ. Когда все хорошо застынетъ, то обравнять ножомъ всѣ куски, чтобы ланспикъ лежалъ на нихъ ровнымъ слоемъ, переложить куски на блюдо въ соотвѣтствующемъ порядкѣ, обложить кругомъ гарниромъ итальенъ и крутонами изъ оставшагося ланспика и подать отдѣльно соусъ провансаль или тартаръ.

Крустадъ д'омаръ.

Приготовить паштетное тѣсто (см. по оглавленію) изъ французской муки, на сливочномъ маслѣ. Изъ этого тѣста испечь тарталетки, какъ для филе миньонъ (см. франц. столъ обѣдъ № 1). Приготовить соусъ провансаль, которымъ заправить шейки вареныхъ омаровъ (можно взять консервы). Изъ ершей сварить хорошій рыбный ланспикъ и разлить послѣдній по тарталетнымъ формочкамъ въ такомъ количествѣ, чтобы получилось одинаковое число формочекъ изъ тѣста и формочекъ изъ ланспика, т.-е. если изъ тѣста выпечено 12 шт. тарталетокъ, то и изъ ланспика нужно приготовить тоже 12 шт. Разливъ ланспикъ въ формочки, дать немного застыть на льду. Когда ланспикъ будетъ такой густоты, какъ яйцо въ смятку, то дно каждой формочки убрать покрасивѣе трюфелями или зеленью петрушки и застудить окончательно. Когда все будетъ готово, то тарталетки изъ тѣста наполнить омарами, заправленными провансалемъ, сверхъ соуса положить клешни отъ омаровъ и накрыть все тарталеткой изъ ланспика (опрокинуть ланспикъ изъ формы на соусъ). Такимъ образомъ получается очень красивая коробочка изъ тѣста, покрытая сверху прозрачнымъ колпачкомъ. Выложивъ такимъ об-

разомъ всѣ формочки, поставить ихъ на круглое блюдо или тарелку и застудить еще немного—подается какъ холодная закуска. Тарталетки изъ тѣста и ланспикъ можно приготовить заранѣе, но наполнять соусомъ нужно незадолго до подачи, иначе размокнутъ и потеряютъ форму.

Вмѣсто омаровъ можно брать филейчики курицы или дичи, нарѣзанные мелкими кубиками или же филеи какой-либо рыбы, осетрины, судака и проч. На 15 шт. тарталетокъ обыкновенно приготовляется паштетное тѣсто на $^1/_4$ ф. муки, 1 бут. ланспику, соусъ провансаль на $^1/_4$ б. масла 1 маленькая коробка омаровъ.

Ростбифъ холодный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Зажареннаго ростбифа—2 ф.
Ланспику для гарнира—$^1/_8$ бут.
Хрѣну—1 корешокъ.
Масла монпельерскаго (см. общ. статью—соуса).

Для гарнира.

Картофелю—5 шт.
Рѣпы—2 шт.
Моркови—2 шт.
Оливковъ, Капорцевъ, Корнишоновъ — по $^1/_8$ ф.
Бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ—$^1/_2$ ф.

Правила приготовленія. Остудить зажареный ростбифъ, снять вырѣзки съ кости (приготовленіе ростбифа см. обѣдъ № 1 русскій столъ), нарѣзать его тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и положить обратно на кость, расположивъ сначала затылочную вырѣзку, а поверхъ нея внутреннюю. Или, нарѣзавъ точно такъ же остатки наканунѣ изжареннаго ростбифа, расположить эти ломтики прямо на блюдо безъ кости, укладывая ихъ въ томъ порядкѣ, въ которомъ они лежали до нарѣзки. Затѣмъ, обложивъ ростбифъ въ видѣ букета (т.-е. небольшими кучками) гарниромъ итальенъ, положить по краямъ блюда крутоны ланспика вперемежку съ мелко нарѣзаннымъ ланспикомъ. Если ростбифъ подается на костяхъ, то поверхъ костей посыпать скобленымъ хрѣномъ. Отдѣльно въ соусникѣ къ ростбифу подается масло монпельерское (см. по оглавленію).

Бефъ гляссе.

Филе жареное—2 ф.
Рѣпы, моркови—по 2 шт.
Спаржи—1 ф.
Цвѣтной капусты—1 кочанъ.
Зеленаго горошку—$^1/_4$ ф.
Зеленыхъ бобовъ—$^1/_4$ ф.
Луку шарлотъ—$^1/_4$ ф.
Яицъ—5 шт.
Глясcу—2 бут.

Правила приготовленія. Взять оставшійся холодный ростбифъ безъ костей или изжарить филе, выставить его на холодъ и дать вполнѣ остыть. Нарѣзавъ мясо тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, сложить ихъ попросторнѣе на плафонъ, полить полузастывшимъ гляссомъ (темный мясной ланспикъ) и вынести на холодъ. Когда гляссъ застынетъ, залить вторично мясо тѣмъ же гляссомъ, снова вынести его на холодъ, дать остыть и опять залить третій разъ, повторяя то же самое до тѣхъ поръ, пока на мясѣ образуется слой глясса въ $^1/_2$ пальца толщины. Ломтики мяса можно заливать гляссомъ точно такъ же, какъ и ломтики осетрины (см. выше). Затѣмъ сложить всѣ ломтики на блюдо въ томъ порядкѣ, въ какомъ они лежали до нарѣзки, все залить гляссомъ и снова остудить. Потомъ огарнировать блюдо глясcированными кореньями, зеленью и вареными яйцами въ видѣ букета.

Кругомъ по краю блюда можно сдѣлать бордюръ изъ лапшевого тѣста. Соусъ кумберландъ (см. ниже) подается отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Гляссъ. Гляссъ, т.-е. крѣпкій мясной ланспикъ темнаго цвѣта (его подкрашиваютъ поджигой и мадерой), приготовляется изъ фюме, мясного сока или мясного бульона, долженъ быть клейкимъ, иначе не можетъ держаться на мясѣ. Ломтики мяса должны быть облиты густымъ слоемъ глясса; но такъ какъ такой густой слой не застываетъ очень долго, то предпочтительнѣе его обливать понемногу нѣсколько разъ, давая каждый разъ застывать. Мясо заливается полузастывшимъ, а не жидкимъ гляссомъ, для того, чтобы онъ скорѣе застывалъ. Гляссъ непремѣнно нужно оттягивать мясной оттяжкой съ прибавкой мадеры.

Укладываніе на блюдо. Ломтики бефъ-гляссе кладутся на срединѣ блюда или въ два яруса, или на деревянной подставкѣ, оклеенной бордюромъ изъ лапшевого тѣста; это дѣлается для того, чтобы блюдо казалось выше и полнѣе.

Филе подъ соусомъ равиготъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Жареной холодной вырѣзки — 2 ф.
Гарниру итальенъ — 5 ст. лож.
Ланспику для гарнира — 1 бут.

Правила приготовленія. Нарѣзавъ тонкими ломтиками изжаренную холодную филейную или затылочную вырѣзку, обмакнуть каждый ломтикъ въ заранѣе приготовленный соусъ равиготъ настолько густой, чтобы изъ-подъ него совсѣмъ не было видно мяса, поэтому въ соусъ равиготъ для густоты нужно прибавить немного распущеннаго ланспика. Затѣмъ переложить эти ломтики на блюдо и обложить кругомъ гарниромъ итальенъ и ланспикомъ, совершенно такъ же, какъ холодный ростбифъ. Въ этомъ случаѣ соусъ равиготъ отдѣльно не подается.

Соусъ равиготъ (холодный).

Въ приготовленный соусъ провансаль прибавить эссенціи изъ разной зелени (см. общую статью о соусахъ, стр. 85), чтобы соусъ получилъ хорошій вкусъ и цвѣтъ, размѣшать и подать къ тѣмъ же блюдамъ, какъ и провансаль. Если соусомъ равиготъ покрывается филе, то въ соусъ прибавляется немного ланспику (на 1/2 бут. прованскаго масла 1/4 бут. ланспика), чтобы онъ не стекалъ съ мяса, а плотно держался на немъ.

Телячья головка фаршированная.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Телячьей головки — 1 шт.
Сосисочнаго фарша столько, чтобы наполнить головку.
Гляссу, чтобы покрыть головку — 1 бут.
Соусу — 1 1/2 стакана.

Правила приготовленія. Взявъ очищенную отъ шерсти и опаленную цѣльную телячью головку, у которой не вырублены мозги, обланжирить ее въ кипяткѣ, затѣмъ переложить въ холодную воду, чтобы немного остыла, и тогда снять все мясо вмѣстѣ съ кожей съ костей такъ, чтобы головка осталась цѣльною. Для этого сдѣлать продольный разрѣзъ въ мясистой части головки, т.-е. около нижней челюсти, удалить нижнюю часть, потомъ носовые хрящи, верхнюю челюсть и т. д. Въ ушахъ нужно сдѣлать сквозной надрѣзъ. Обмыть ее, обтереть полотенцемъ, посолить внутри и плотно нафаршировать приготовленнымъ сосисочнымъ фаршемъ (см. индѣйка фаршированная, по оглавл.) такъ, чтобы нигдѣ не было пустого мѣста. Можно нафаршировать гратеномъ, какъ галантинъ (см. ниже). Затѣмъ зашить ее по затылку голландскими нитками, чтобы фаршъ не высыпался, придать руками правильную форму, завернуть въ салфетку и обвязать сверху голландскими нитками. Затѣмъ переложить въ продолговатый котелъ затылкомъ внизъ, опустить туда же вынутыя изъ головы кости и залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода все покрыла, и варить подъ крышкой на краю плиты въ продолженіе 3—3½ часовъ, наблюдая, чтобы вода едва кипѣла однимъ краемъ, очень тихо. Когда головка сварится, посолить отваръ и, не вынимая голову изъ салфетки, остудить ее, наложивъ сверху легкій прессъ, чтобы придать правильную форму. Затѣмъ снять салфетку и всѣ нитки, переложить на блюдо и накрыть сверху тонкимъ слоемъ глясса, какъ покрывается бефъ-гляссе, т.-е. нѣсколько разъ поливать и каждый разъ выносить на холодъ. Для приданія телячьей головкѣ вполнѣ натуральнаго вида приготовляютъ изъ круто-свареннаго яичнаго бѣлка и трюфелей искусственные глаза и вставляютъ ихъ въ глазныя впадины.

Телячья головка, уложенная на блюдѣ, гарнируется кругомъ рубленымъ ланспикомъ, приготовленнымъ изъ отвара костей головки. Соуса подаются къ телячьей головкѣ: провансаль, равиготъ, хрѣнъ заправленный сметаной.

Примѣчаніе. Всѣ объясненія, касающіяся телячьей головки, смотри примѣчаніе «супъ а-ля тортю», по оглавленію.

Нефаршированная телячья головка.

Заготовить телячью головку, какъ только-что указано, отдѣлить все мясо отъ костей, разрѣзать на порціонные куски, залить холоднымъ мяснымъ или телячьимъ бульономъ безъ соли и отварить, какъ фаршированную. Остудивъ въ отварѣ, положить подъ легкій прессъ; подается гарнированной ланспикомъ съ хрѣннымъ соусомъ, какъ поросенка.

Нефаршированная телячья головка подается въ порціонныхъ кускахъ, а не цѣльной, потому что, будучи пустой въ рединѣ, не можетъ имѣть красиваго вида. Нефаршированную телячью головку, послѣ варки остудить подъ прессомъ и разрѣзавъ на порціи, можно согрѣть въ бѣломъ соусѣ на пару и подавать въ горячемъ видѣ. Къ горячей телячьей головкѣ можно подать кисло-сладкій соусъ (см. по оглавленію).

Поросенокъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5—8 персонъ.

Поросенка—1 шт
Ланспику—1 1/2 бут.
Для гарнира итальенъ.
Рѣпы—2 шт.
Моркови – 2 шт.
Картофелю—3 шт.
Трюфелей—3 шт.
Зелени петрушки.
Фисташекъ—1/8 ф.
Соли—по вкусу.
Лимонъ—1 шт.
Зеленаго горошку—1/2 банки.
Оливокъ, корнишоновъ, капорцевъ—по 1/8 ф.
Бѣлыхъ грибовъ, маринованныхъ—1/2 ф.

Правила приготовленія. Вынувъ изъ поросенка внутренности и прямую кишку, обмыть его, натереть его лимономъ, заправить заднія и переднія ножки, какъ и для жаренаго поросенка, завернуть въ салфетку и положить въ рыбный котелъ. Затѣмъ залить его холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы поросенокъ былъ совершенно покрытъ, накрыть крышкой и поставить вариться на плиту, сначала на сильный огонь, но какъ только вода разъ вскипитъ, отставить на край плиты; варить до готовности, не кипятя, на медленномъ огнѣ. Когда поросенокъ сварится, то снять котелъ съ плиты, посолить отваръ и въ немъ

дать поросенку вполнѣ остыть. Тогда только вынуть его, тщательно обтереть полотенцемъ, разрубить на куски (см. ниже), уложить ихъ на блюдо въ томъ порядкѣ, какой имѣлъ до нарѣзки, сверху украсить фисташками и трюфелями, зеленью петрушки и ломтиками лимона, сѣткой ланспика, а кругомъ положить гарниръ итальенъ, отдѣльно же въ соусникѣ подается соусъ провансаль или тертый хрѣнъ со сметаной.

Объясненія и примѣчанія.

Коренья, пряности и уксусъ. Никакихъ кореньевъ, пряностей и уксуса не нужно прибавлять къ водѣ, въ которой варится поросенокъ, потому что они только затемняютъ его натуральный вкусъ; кромѣ того, отъ уксуса кожа поросенка темнѣетъ.

Соль. Солить поросенка не слѣдуетъ ни въ началѣ, ни во время варки, такъ какъ отъ нея мясо поросенка краснѣетъ. Поэтому лучше всего солить воду послѣ того, какъ поросенокъ уже сварился.

Варка. Для того, чтобы поросенокъ не выварился и вполнѣ сохранилъ свой вкусъ, его нужно варить паромъ, какъ и цѣльную рыбу. Поэтому вода должна только вскипѣть одинъ разъ.

Время. Время, необходимое для варки поросенка, вполнѣ зависитъ отъ величины его. Очень маленькій поросенокъ варится не менѣе $1^1/_2$ часа.

Готовность. Готовность поросенка узнается, какъ и готовность мяса. т.-е. при помощи иглы.

Остуживаніе. Никогда не слѣдуетъ вынимать поросенка тотчасъ послѣ варки изъ воды и остуживать его сухимъ, потому что отъ этого мясо поросенка темнѣетъ и становится сухимъ.

Галантинъ приготовляется изъ поросенка, какъ и изъ индѣйки (см. ниже). Но только разрѣзъ у поросенка дѣлается на грудной полости, а не на спинѣ, какъ у птицы. Черезъ этотъ разрѣзъ вынимаются всѣ внутренности и кости, кромѣ костей переднихъ и заднихъ ножекъ.

Нарѣзка поросенка. Нефаршированный поросенокъ разрѣзается нѣсколько иначе, чѣмъ фаршированный, а именно сначала отдѣляется по суставу голова отъ туловища и разрубается

въ продольномъ направленіи на двѣ равныя половины. Затѣмъ отрѣзаютъ по суставу переднія и заднія ножки. Послѣ того каждая половина нарѣзается на куски шириною пальца въ три такъ, чтобы куски, какъ той, такъ и другой стороны, были одинаковой величины и въ одинаковомъ количествѣ (по 5—или 6 кусковъ съ каждой стороны). Разрубивъ, такимъ образомъ, поросенка, укладываютъ его на блюдо такъ: сначала кладутъ обѣ половины головы, потомъ разрѣзанное туловище по два куска въ рядъ и затѣмъ прикладываютъ переднія и заднія ноги на свои мѣста. Если дѣлается галантинъ изъ поросенка, то туло-

Убранство холоднаго вареннаго окорока. Исполн. Ф. А. Зеестомъ.

вище не разрубается пополамъ, а рѣжется, какъ колбаса или рулетъ. Это дѣлается очень легко, такъ какъ всѣ кости удалены. Остальныя части нарѣзаются такъ же, какъ сказано выше.

Заливное изъ поросенка готовится изъ мелкихъ порціонныхъ кусковъ, какъ и заливное изъ телячьихъ ножекъ.

Вареная ветчина (натуральная).

Ветчина варится точно такъ же, какъ и крупная рыба, большой кусокъ бефъ-бульи, поросенокъ и проч., т.-е. паромъ, чтобы вода не кипѣла. Послѣ вымачиванія ветчину слѣдуетъ обмыть въ

теплой водѣ и, не обланжиривая, соскоблить съ кожи всю копоть; кромѣ того, ставя ветчину варить, нужно положить въ воду небольшой пучекъ свѣжаго сѣна, отчего она получаетъ пріятный ароматъ. Готовность, кромѣ обычнаго способа, т.-е. посредствомъ иглы, узнается въ молодомъ окорокѣ по кожѣ: если окорокъ готовъ, кожа легко разрывается подъ надавливаніемъ пальцами; въ старыхъ окорокахъ готовность узнается по костямъ: когда окорокъ готовъ, то колѣнная и крестцовая кости отстаютъ отъ мяса.

Вареная ветчина нарѣзается какъ жареный окорокъ телятины.

Если подаютъ ветчину холодной, то окорокъ ветчины остуживается въ томъ отварѣ, въ которомъ варился. Затѣмъ очищается отъ кожи, которая срѣзается въ поперечномъ направленіи, съ узкой стороны до половины окорока и вырѣзается ножницами по краю фестонами или зубчиками; кость окорока украшается бумажной кокардой. Нарѣзка производится какъ и въ горячемъ видѣ. Окорокъ гарнируется рубленымъ ланспикомъ или нарѣзаннымъ на выемку крутонами. Отдѣльно въ соусникѣ къ окороку подается соусъ кумберландъ.

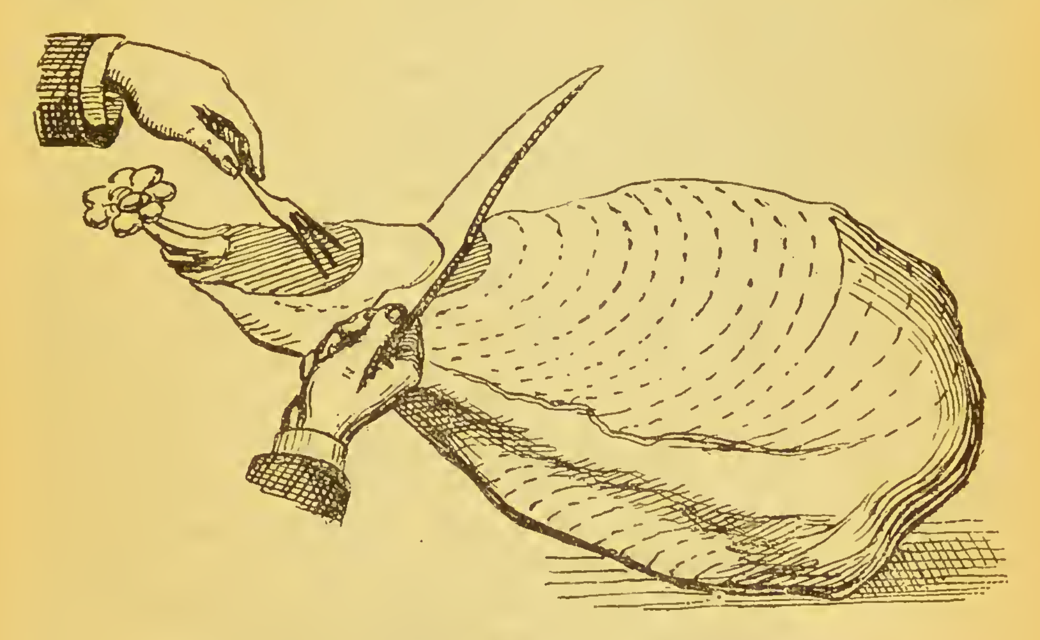
Какъ нарѣзается цѣльный вареный окорокъ.

Соленый окорокъ всегда содержитъ три кости: тазовую вверху, бедренную въ срединѣ и подбедерочную внизу.

Послѣ того, какъ окорокъ сваренъ, пробуютъ вынуть тазовую кость. Свободное выниманіе ея указываетъ, что окорокъ хорошо проваренъ.

Въ плохо проваренномъ окорокѣ эта кость съ трудомъ вынимается. Она также не вынимается и въ томъ случаѣ, когда окорокъ запекается или подается копченымъ-сыромъ. Стараются удалить тазовую кость для того, чтобы она не мѣшала производить правильную и равномѣрную нарѣзку окорока сверху. На представленномъ рисункѣ окорокъ нарѣзается снизу по наружной и задней его части, кожа при этомъ снимается вся и подкожный жиръ усаживается для украшенія гвоздикой. Подается такая ветчина съ нижнею костью, конецъ которой долженъ бытя красиво обернутъ разноцвѣтной бумагой, нарѣзанной ленточками.

При нарѣзкѣ лѣвой рукой слѣдуетъ воткнуть вилку въ мясистую часть и придерживать, такимъ образомъ, окорокъ; правой же рукой острымъ ножомъ, имѣющимъ узкое лезвіе, нарѣзать окорокъ снизу вверхъ на тонкіе полулунные ломтики, какъ это черточками указано на рисункѣ. Такъ какъ полученные ломтики не представляютъ собою порцію, то ихъ рѣжутъ обыкновенно всѣ одинаковой толщины. Поверхность же ихъ все больше и больше возрастаетъ



Какъ нарѣзать окорокъ.

при нарѣзкѣ снизу вверхъ. Всѣ нарѣзанные ломтики укладываются въ соотвѣтствующемъ порядкѣ на прежнее мѣсто.

Передняя часть окорока, отъ колѣнной чашечки до тазовой кости, представляетъ собой наилучшую, наиболѣе мясистую и наименѣе жирную часть во всемъ окорокѣ. Нѣмцы называютъ эту часть «Блюменштюкъ». Нарѣзается эта часть такъ же поперекъ волоконъ и немного наискось, какъ это обозначено на рисункѣ.

Соусъ кумберландъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Луку—1 шт.
Уксусу—$^1/_2$ стакана.

Желе красн. смородины } по $^1/_2$
Желе черн. смородины } стак.

Горчицы франц.—1 стол. лож.
Перцу, лавроваго листу—по щепоткѣ.
Гвоздики, тмину—по щепоткѣ.
Апельсиновъ—2—3 шт.
Картофельной муки—2 чайныхъ ложки.
Мадеры—1 рюмку.
Сухого имбирю—$^1/_2$ чайн. ложки.

Очистивъ и нашинковавъ нотоньше луковицу, промыть ее въ холодной водѣ, въ салфеткѣ, сложить въ кастрюлю, залить уксусомъ эстрагономъ, положить пряности, кромѣ имбиря, высадить подъ крышкой «на нѣтъ», затѣмъ прибавить туда же натуральнаго желе красной и черной смородины, безъ желатина, положить готовой французской горчицы, выжать сокъ изъ апельсиновъ, прибавить имбирю въ порошкѣ и вскипятить одинъ разъ подъ крышкой. Когда соусъ закипитъ ключемъ, то влить въ него картофельную муку, разведенную мадерой, на которой была настоена апельсинная цедра, быстро размѣшать, дать вскипѣть и когда соусъ загустѣетъ, то процѣдить его черезъ рѣдкую салфетку и положить тонко шинкованную апельсинную цедру, настоенную на мадерѣ и, если мало остроты, то прибавить по вкусу кайенскаго перцу. Этотъ соусъ подается къ холоднымъ мяснымъ блюдамъ: бефъ-глясее, къ холодной ветчинѣ и проч. и сохраняется на холодѣ въ *продолженіе нѣсколькихъ недѣль.*

Примѣчаніе о настаиваніи цедры.

Съ апельсина или съ лимона срѣзается цедра (верхняя кожица) очень тонко и затѣмъ съ этой цедры срѣзается бѣлая кожица такъ, чтобы осталась только одна желтая часть; бѣлую кожицу необходимо срѣзать, такъ какъ она омѣетъ горькій вкусъ. Очищенную цедру нашинковать очень тонко, залить мадерой и оставить такъ на нѣсколько часовъ покрытою крышкой, чтобы вино приняло ароматъ цедры.

Сыръ (фромажъ) изъ дичи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тетерьку—1 шт.
Сливочнаго масла—$^3/_8$ ф.
Сыру пармезану—$^1/_8$ ф.
Соли } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.
Кабуль.
Мадеры—$^1/_4$ ст.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество филейныхъ рябчиковъ или тетерьку, ощипать перья, опалить, выпотрошить, заправить и изжарить ихъ до полной готовности, какъ это указано въ общей статьѣ о птицѣ, затѣмъ остудить, снять все мясо съ костей, мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить сливочное масло кускомъ, протолочь хорошенько, потомъ протереть черезъ сито, сложить въ кастрюлю, поставить на ледъ, прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу, сои кабуль, тертаго сыру пармезану и начать выбивать лопаточкой, прибавляя понемногу мадеры, до тѣхъ поръ, пока фромажъ сдѣлается пышнымъ и побѣлѣетъ. Если фромажъ недостаточно нѣженъ на вкусъ и долго не бѣлѣетъ, то во время выбиванія можно прибавить еще распущеннаго сливочнаго масла, но только не горячаго. Когда фромажъ будетъ готовъ, то переложить все въ деревянную формочку или на блюдечко, придать конусообразную форму и остудить на холоду. Фромажъ изъ дичи можно подавать въ колпачкѣ изъ застуженнаго ланспика (см. шофруа).

Объясненія и примѣчанія.

Сыръ. Въ сыръ изъ дичи можно класть не только сыръ пармезанъ, но и всякій другой острый сухой сыръ, напримѣръ, швейцарскій и др., кромѣ творожныхъ.

Сыръ изъ зайца.

Сыръ изъ мяса зайца готовится совершенно такъ же, какъ и сыръ изъ дичи. Зайца предварительно нужно зажарить, причемъ очень важно его не засушить и не пережарить и затѣмъ поступать во всемъ остальномъ, какъ указано выше.

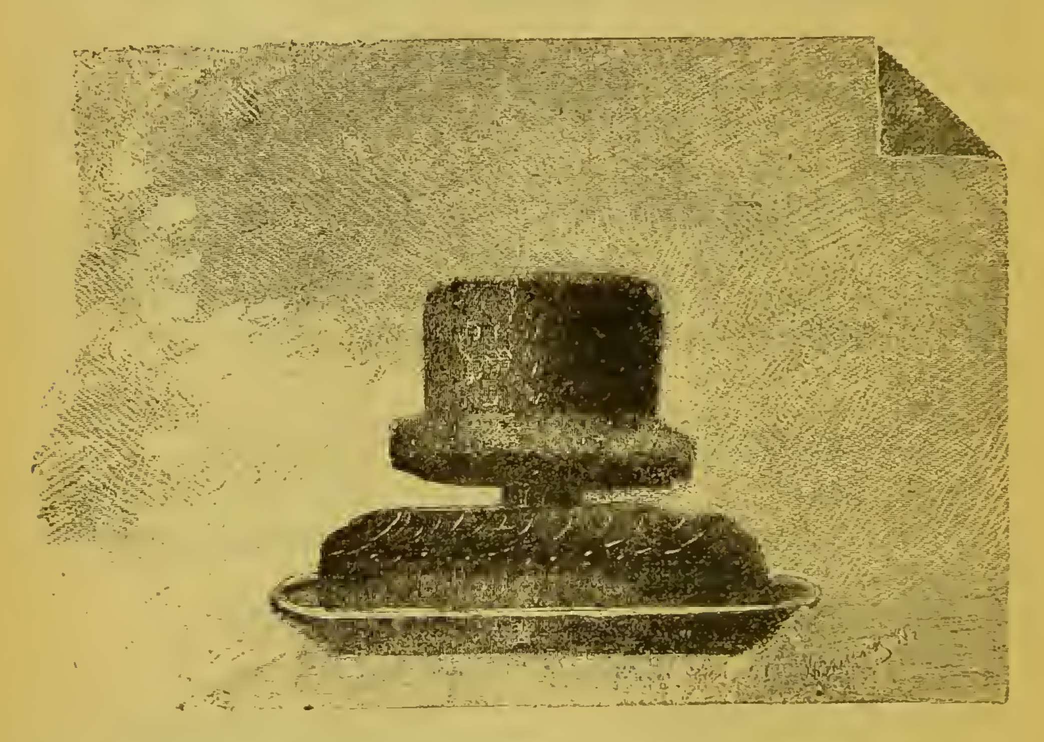
Шофруа изъ рябчиковъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—5 шт.
Фаршу гратенъ—10 ст. лож.
Ланспику—$2^1/_2$ бут.
Соусу шофруа—$2^1/_2$ ст.
Гарниру итальенъ—5 ст. лож.
Тетерьку—1 шт. для фромажа.
Масла сливочнаго—$^3/_8$ ф. для фромажа.
Трюфелей—$^1/_8$ ф.

Правила приготовленія. Снять филеи съ костей рябчиковъ, отдѣлить филе миньонъ (маленькіе филейчики), снять пленку съ большихъ филеевъ, отбить и тѣ и другіе немного тяпкой и обравнять края.

Затѣмъ приготовить фаршъ гратенъ изъ телячьей печенки (см. ниже—паштетъ огратенъ) и шпека, смазать имъ каждый филейчикъ съ нижней стороны въ такомъ количествѣ, чтобы получился слой гратена толщиною въ $^1/_2$ пальца, накрыть сверху



Холодный шатрезъ, исполненный Д. И. Козловымъ. Точно такую же фигуру блюда можно сдѣлать для шофруа.

маленькимъ филейчикомъ и, придавъ филеямъ форму котлеты, посыпать солью, перцемъ, сложить на сотейникъ, смазанный масломъ, накрыть крышкой и припустить до готовности въ легкомъ жару духового шкафа или на краю плиты.

Когда филейчики будутъ готовы, остудить ихъ, покрытъ сверху каждый краснымъ соусомъ шофруа и вторично вынести на холодъ. Покрываютъ филеи соусомъ такъ: положивъ филейчикъ дичи на столовую вилку или широкую лопаточку (сдѣлать изъ щепки отъ корзины), придержать его правой рукой и обмакнуть въ соусъ такъ, чтобы послѣдній покрылъ его сразу съ обѣихъ

сторонъ. Послѣ того, какъ соусъ хорошо застынетъ на филеяхъ, то сверхъ соуса положить на филейчикъ ломтики трюфеля и полить полузастывшимъ ланспикомъ для того, чтобы получился красивый блестящій цвѣтъ.

Поставивъ филейчики на холодъ, приготовить фромажъ (см. выше фромажъ изъ дичи) изъ тетерьки и обрѣзковъ рябчиковъ. Взять высокую форму, напримѣръ, шарлотную, положить ее на ледъ

Кабанья голова шофруа. Исполн. Ф. А. Зеестомъ.

бокомъ и наливать въ нее готовый ланспикъ, постоянно поворачивая ее, чтобы ланспикъ застывалъ на стѣнкахъ ровнымъ слоемъ, толщиною въ палецъ. Когда ланспикъ застынетъ, т.-е. будетъ держаться на стѣнкахъ, не спадая, то поставить форму дномъ на ледъ и налить ланспикъ на дно въ такомъ количествѣ, чтобы слой, покрывающій дно, имѣлъ одинаковую толщину со стѣнками. Какъ дно, такъ и стѣнки формы нужно убрать ломтиками трюфелей, которые кладутся въ то время, когда ланспикъ еще не вполнѣ затвердѣлъ. Вынести форму на холодъ, чтобы ланспикъ хорошенько окрѣпъ, и затѣмъ наполнить внутренность формы

приготовленнымъ фромажемъ, накладывая послѣднiй не ложкой, а выпуская изъ бумажнаго корнета, потому что при послѣднемъ способѣ фромажъ получаетъ болѣе красивый видъ. Не доложивъ форму на палецъ до верху фромажемъ, залить ее сверху ланспикомъ до краевъ и застудить хорошенько. Можно нѣсколько иначе приготовить фромажъ въ ланспикѣ, а именно: поставить форму въ ледъ, налить на дно рядъ ланспика толщиною въ $^1/_2$ пальца, дать застыть и начать выпускать фромажъ изъ корнета спиралью, но только не касаясь стѣнокъ формы на $^1/_2$ пальца. Это оставшееся разстоянiе залить потомъ ланспикомъ, когда уже фромажъ будетъ наложенъ до верху формы. Такимъ образомъ, застывшiй и потомъ вынутый изъ формы фромажъ лежитъ какъ бы въ прозрачной коробкѣ изъ ланспика.

Когда филейчики и фромажъ хорошо застынутъ, вынуть фромажъ изъ формы на круглое блюдо. Форму лучше не опускать въ кипятокъ, а только обложить горячимъ полотенцемъ или же обвести края формы горячимъ ножемъ и, опрокинувъ ее на блюдо, слегка встряхнуть, чтобы фромажъ вышелъ изъ формы. Кругомъ фромажа поставить филейчики шофруа узкимъ концовъ вверхъ, а между послѣдними положить покрасивѣе букетомъ гарниръ итальенъ и рубленый ланспикъ изъ дичи. Для итальена обыкновенно употребляется рѣпа, морковь, картофель и зеленый горошекъ. Коренья и картофель нарѣзаются мелкими ровными кубиками и отвариваются до мягкости въ соленомъ кипяткѣ, и притомъ каждый гарниръ отдѣльно; зеленый горошекъ можно взять готовый въ консервахъ. Къ шофруа подается отдѣльно соусъ провансаль или какой-либо другой холодный соусъ.

Объясненiя и примѣчанiя.

Покрыванiе филеевъ ланспикомъ. Филеи покрываются сверхъ соуса ланспикомъ только тогда, когда соусъ на нихъ уже совершенно застынетъ, въ противномъ случаѣ ланспикъ смѣшается съ соусомъ и станетъ мутнымъ.

Выниманiе фромажа изъ формы. При выкладыванiи фромажа изъ формы послѣднюю не слѣдуетъ опускать въ кипятокъ, какъ это дѣлается при выкладованiи прочихъ холодныхъ блюдъ,

потому что ланспикъ, покрывающій стѣнки формы, можетъ распуститься и смѣшаться съ фромажемъ, отчего форма потеряетъ видъ; поэтому нужно обвести по краямъ внутри формы ножемъ, и если послѣ этого еще не отстанетъ отъ краевъ, то обложить форму снаружи горячимъ полотенцемъ и сейчасъ же опрокинуть на блюдо, чтобы фромажъ не сломался.

Примѣчаніе о постаментѣ. Для приданія блюду болѣе красиваго высокаго вида можно приготовить круглые постаменты изъ деревянныхъ подставокъ, обклеить ихъ бордюромъ изъ заварного или лапшеваго тѣста (см. котлеты марешаль, по оглавленію), или же облѣпить бараньимъ саломъ съ прибавкою стеарина, въ видѣ гирлянды изъ дубовыхъ листьевъ и пр. Въ каждую котлету можно вставить косточку (въ сыромъ еще видѣ) и обернуть ихъ въ папильотки.

Соусъ шофруа красный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Муки - $^1/_8$ ф.
Масла—$^1/_{16}$ ф.
Бульону—2 стакана.
Ланспику изъ дичи—$^1/_2$ стак.
Мадеры—$^1/_2$ стакана.

Приготовить красную пассеровку на томъ соку, который остался отъ жаренья мяса дичи для фромажа, развести бульономъ, свареннымъ изъ костей той дичи, изъ филе которой приготовляется шофруа, влить мадеры и вскипятить подъ крышкой нѣсколько разъ, чтобы соусъ получилъ вкусъ дичи. Затѣмъ прибавить въ него ланспику изъ дичи или, за неимѣніемъ воспослѣдняго, отмоченнаго въ холодной водѣ желатину (по 2 листа на 1 стаканъ бульону) и распустить его въ горячемъ соусѣ, процѣдить послѣдній черезъ салфетку и употреблять по назначенію. Этотъ соусъ употребляется спеціально для покрыванія припущенныхъ филеевъ дичи для блюда «шофруа».

О бѣломъ соусѣ шофруа.

Бѣлый соусъ шофруа употребляется для покрыванія бѣлаго мяса: курицы, индѣйки, рыбы и проч., и поэтому вмѣсто крас-

ной пассеровки берется бѣлая горячая пассеровка, а вмѣсто мадеры бѣлое вино сотернъ: во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ и съ краснымъ соусомъ шофруа.

Паштетъ огратенъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Паштетное тѣсто на $^{3}/_{4}$ ф. муки.
Телятины мякоти—$1^{1}/_{2}$ ф.
Фюме—1 стаканъ.
Соли, перцу—по вкусу.
Фаршъ гратенъ изъ половины печенки.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто (по оглавленію) и фаршъ гратенъ изъ половины телячьей печенки; остальную половину печенки посыпать солью и перцемъ, обжарить на маслѣ до полной готовности и остудить; мягкую часть молочной телятины (почечную) изжарить такъ же, какъ и печенку, и тоже остудить. Когда то и другое будетъ холодное, то нарѣзать бланкетами. Затѣмъ взять паштетную форму, круглую или продолговатую, смазать ее хорошенько внутри масломъ и поставить на плафонъ или листъ, тоже смазанный масломъ. Послѣ того, отдѣливъ $^{1}/_{5}$ часть готоваго тѣста на крышку, раскатать остальное мѣшкомъ, толщиною въ палецъ, и выложить имъ внутри форму, пуская его какъ можно свободнѣе, совсѣмъ не натягивая. и если въ формѣ есть углубленіе, т.-е. рисунокъ, то, прижимая какъ можно плотнѣе въ этомъ мѣстѣ тѣсто къ формѣ, положить на дно формы, выложенной тѣстомъ, рядъ фаршу гратенъ, ровнымъ слоемъ въ палецъ толщины или же въ видѣ крупныхъ кнелей (для чего гратенъ нужно раздѣлать на столовой ложкѣ): сверхъ гратена положить бланкеты изъ телятины и печенки, затѣмъ снова положить рядъ гратена и такъ наполнять форму до верху, при чемъ послѣдній рядъ долженъ состоять изъ гратена.

Раскатавъ оставшуюся часть тѣста, накрыть имъ сверху форму такъ, чтобы края крышки какъ разъ совпадали съ краями формы. Затѣмъ, склеивъ яйцомъ края того и другого тѣста вмѣстѣ, красиво защипать ихъ, смазать крышку яйцомъ и сдѣлать на ней различныя украшенія изъ остатковъ тѣста въ видѣ листьевъ, гребешковъ и другихъ фигурокъ. Всѣ эти украшенія смазать тоже

яйцомъ, сдѣлать ножомъ въ срединѣ маленькое отверстіе, въ которое вставить цвѣтокъ изъ тѣста и поставить паштетъ печься въ духовой шкафъ въ хорошій жаръ на $^3/_4$ или даже на одинъ часъ. Вынувъ готовый паштетъ и остудивъ его на холодѣ, выдернуть изъ формы желѣзные прутики и осторожно снять съ паштета форму. Послѣ того подрѣзать края крышки, снять ее прочь, а фаршъ полить хорошимъ крѣпкимъ фюме или гляссомъ и вынести на нѣсколько минутъ на холодъ. Когда фюме застынетъ въ видѣ желе, то накрыть паштетъ крышкой и переставить на блюдо.

Примѣчаніе о горячемъ паштетѣ. Паштетъ огратенъ можно подавать и горячимъ, съ какимъ-либо темнымъ покантнымъ соусомъ. Въ этомъ случаѣ подъ крышку не наливается фюме, а отдѣльно къ паштету подается какой-нибудь темный пикантный соусъ: мадера, а-ля шассеръ и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Паштетная форма. Паштетъ необходимо печь въ специальныхъ паштетныхъ, т.-е. раздвижныхъ формахъ, такъ какъ, вынимая его изъ обыкновенной нераздвижной формы, легко можно сломать. Форму надо брать толстую, мѣдную, а не желѣзную, чтобы стѣнки паштета не горѣли въ духовомъ шкафу, а средина его не осталась сырою.

Тѣсто. Тѣсто для паштета должно быть раскатано довольно толсто, такъ какъ тонкій слой тѣста не выдержитъ тяжести фарша и прорвется. При выкладываніи формы тѣстомъ не слѣдуетъ его натягивать, такъ какъ отъ этого при запеканіи оно лопнетъ, а паштетъ развалится.

Печь. Печь должна быть довольно горячей, въ противномъ случаѣ масло изъ тѣста вытечетъ и оно будетъ сухое.

Вообще при печеніи нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы тѣсто гдѣ-нибудь не лопнуло, потому что тогда весь сокъ изъ фарша вытечетъ и паштетъ будетъ сухимъ.

Отверстіе на крышкѣ. На крышкѣ паштета всегда слѣдуетъ сдѣлать ножомъ небольшое отверстіе для того, чтобы во время печенія паръ имѣлъ свободный выходъ, въ противномъ случаѣ крышка и стѣнки паштета отмокнутъ, т.-е, будутъ мокрыми.

Фаршъ гратенъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телячьей печенки средней — ½ шт.	Сыру пармезану } по вкусу.
Свиного шпеку—половину или одна треть противъ вѣса печенки.	Мадеры } по вкусу.
Бешемелю—1—2 стол. ложки	Соли } по вкусу.
	Перцу } по вкусу.
	Луку—½ луковицы.
	Лавроваго листу.

Правила приготовленія. Фаршъ гратенъ приготовляется изъ телячьей печенки и свиного шпеку. Взявъ молочную телячью печенку, снять съ нее пленки и вымочить, поремѣняя нѣсколько разъ воду. Когда печенка хорошо вымокнетъ, нарѣзать ее маленькими кусочками, точно также нарѣзать свиной шпекъ (некопченый). Затѣмъ нашинковать и промыть луковицу, сложить ее въ глубокій сотейникъ, туда же положить весь нарѣзанный шпекъ, прибавить перецъ, лавровый листъ и кто любитъ маіоранъ и поставить на плиту на хорошій огонь, почаще мѣшая. Когда шпекъ начнетъ распускаться, то прибавить туда же телячью печенку, поставить сотейникъ на средній огонь, гдѣ и держать до тѣхъ поръ, пока печенка получитъ блестящій, красивый цвѣтъ. Тогда отобрать всю печенку отъ шпека въ другую посуду и остудить то и другое. Остывшую печенку пропустить два раза черезъ машинку и затѣмъ истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу весь застывшій шпекъ. Затѣмъ все это протереть черезъ рѣдкое сито, сложить въ кастрюлю и выбить лопаткой, прибавляя въ это время понемногу густой холодный бешемель, немного мадеры и сыру. Положивъ бешемель и выбивъ гратенъ, чтобы онъ получилъ красивый бѣлый цвѣтъ, поставить его до употребленія на ледъ, чтобы былъ холоднымъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ печенки. Для того, чтобы гратенъ былъ бѣлый и нѣжный на вкусъ, нужно брать печенку средней величины и отъ теленка молочнаго отпоя, кромѣ того, ее нужно долго вымачивать, чтобы удалить кровь.

Лукъ. При припусканіи гратена печенка кладется въ то время, когда шпекъ уже растопился и лукъ немного прожарился. Это дѣлается для того, чтобы печенка не получила запаха лука и, кромѣ того, чтобы не пристала ко дну, что можетъ случиться, если положить ее въ сырой, а не въ растопленный шпекъ.

Для того, чтобы гратенъ не пригоралъ, его нужно почаще мѣшать лопаточкой.

Готовность. Готовность гратена опредѣляется тѣмъ, что печенка покрывается блестящей пленочкой. Это происходитъ оттого, что сокъ, который печенка даетъ изъ себя, высаживаясь, (выпариваясь), покрываетъ ея поверхность.

Цвѣтъ гратена. Для того, чтобы гратенъ получилъ красивый бѣлый цвѣтъ, а не былъ бы сѣрымъ или коричневымъ, необходимо, во-первыхъ, остуживать, а не молоть его горячимъ, а во-вторыхъ, хорошенько выбивать гратенъ лопаткой на льду.

Выбиваніе. Гратенъ необходимо выбивать на холоду, въ противномъ случаѣ онъ замаслится, сдѣлается негладкимъ и его придется исправлять панадомъ, какъ исправляется испорченная кнель,

Бешемель. Прибавляется въ гратенъ для приданія послѣднему связи, чтобы онъ не крошился кусочками, а представлялъ собою гладкую однородную массу. Вмѣсто бешемеля можно прибавлять сырыя цѣльныя яйца, но отъ нихъ гратенъ получается тверже, чѣмъ отъ прибавки бешемеля.

Назначеніе гратена. Гратенъ употребляется для фаршировки паштетовъ, а также птицы и дичи и вообще употребляется для многихъ какъ горячихъ, такъ и холодныхъ блюдъ французской кухни.

Примѣчаніе. Фаршъ гратенъ болѣе изысканнаго вкуса приготовляется изъ гусиныхъ печенокъ.

Паштетъ изъ дичи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тетерька—1 шт.
Ланспику—1 1/2 бут.
Мадеры—по вкусу.
Трюфелей—1/8 ф.

Масла сливочнаго—$^3/_8$ ф. Соли, перцу—по вкусу.
Паштетнаго тѣста—на $^1/_2$ ф. Сыру—$^1/_8$ ф.
муки.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто и выложить имъ паштетную форму; положить въ средину бумагу и насыпать сухого гороху до самаго верха. Поставить сначала въ горячій духовой шкафъ, а когда тѣсто заколеруется, сбавить жаръ и все остальное время печь паштетъ въ среднемъ жару. Когда форма будетъ свободно сходить съ листа, что служитъ признакомъ, что тѣсто готово, то переставить паштетную форму на блюдо, вынуть бумагу и горохъ, выдернуть изъ формы желѣзные прутики, снять ее съ тѣста и выставить послѣднее на холодъ.

Затѣмъ взять филейную тетерьку, очистить ее отъ перьевъ, отдѣлить филеи отъ костей, снять съ нихъ пленки, посолить, посыпать перцемъ и обжарить на отколерованномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы внутри были немного съ кровью. Обжаренные филеи вынести на холодъ, остудить, а потомъ вынуть на круглую выемку, величиною въ пятакъ. Изъ обрѣзковъ филеевъ, а также изъ всей остальной мякоти тетерьки, которую тоже нужно поджарить, приготовить фромажъ. Можно тетерьку обжарить и цѣликомъ съ костями, потомъ уже снять филеи съ костей и нарѣзать, какъ указано выше, а изъ остальной мякоти и обрѣзковъ отъ филеевъ приготовить фромажъ (см. по оглавленію). Кости отъ тетерьки поджарить на маслѣ, залить водой и сварить бульонъ, изъ котораго потомъ и приготовить ланспикъ.

Когда все будетъ готово, то принести съ холода выпеченную форму изъ тѣста и положить на дно ея рядъ фромажа, толщиною въ палецъ, сверхъ фромажа положить рядъ филеевъ, вырѣзанныхъ въ формѣ пятачковъ, перекладывая ихъ бланкетами трюфелей. Затѣмъ залить паштетъ ланспикомъ такъ, чтобы застывши, онъ образовалъ слой въ палецъ толщиною и вынести на холодъ. Когда ланспикъ застынетъ, положить снова рядъ фромажа и рядъ филе тетерьки и трюфелей, залить ланспикомъ, застудить и продолжать такъ поступать, пока форма не наполнится до верху. Самый верхній слой долженъ быть изъ ланспика, а слой, лежащій подъ нимъ, изъ фромажа. Такъ какъ паштетъ

изъ дичи приготовляется безъ крышки и подается открытымъ, то для приданія ему красиваго вида, послѣдній рядъ фромажа нужно положить не гладкимъ слоемъ, а придавъ ему какой-нибудь рисунокъ, надрѣзавъ фромажъ квадратиками или иными фигурками. Послѣднее дѣлается отъ руки горячимъ ножомъ или ложкой, или выпускается изъ корнета.

Примѣчаніе о ланспикѣ. Ланспикъ для паштета долженъ имѣть такой темный цвѣтъ, какъ сокъ изъ подъ жаркого.

Гусиная печенка. Вмѣсто филеевъ тетерьки можно положить бланкеты готовой фуа-гра, которая покупается въ гастрономическихъ магазинахъ по фунтамъ въ запаянныхъ коробкахъ.

Галантинъ изъ индѣйки.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 10 персонъ.

Индѣйки—1 шт.

Для фарша.

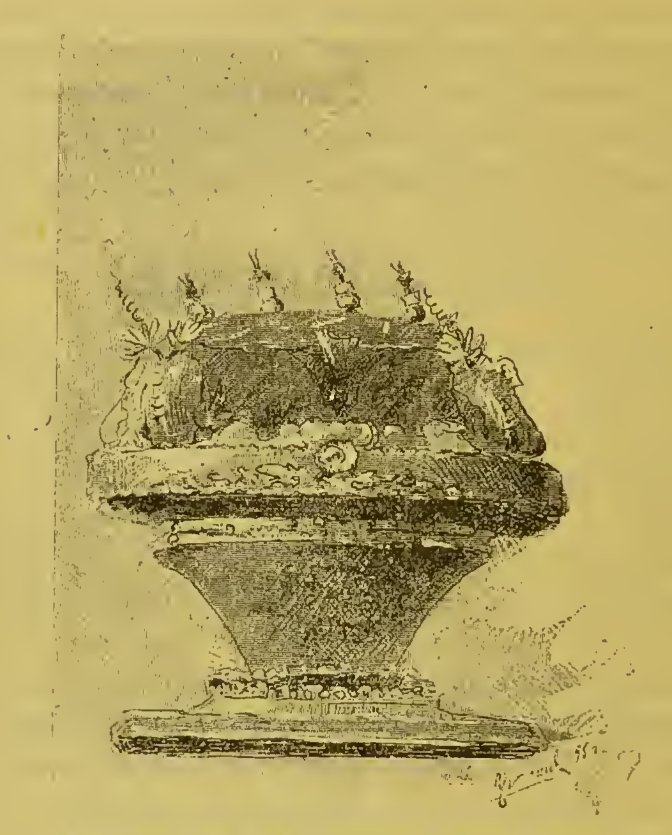
Курицу—1 шт.
Фаршъ гратенъ изъ $^{1}/_{2}$ печенки.
Соленаго языка или ветч.—$^{3}/_{8}$ ф.
Трюфелей—$^{1}/_{8}$ или $^{1}/_{4}$ ф.
Фисташекъ—$^{1}/_{8}$ ф.
Ланспику—1 бут.
Бешемелю—2 ст. ложки.
Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Опаливъ молодую, хорошо откормленную индѣйку, обмыть тщательно ея кожу и вытереть насухо полотенцемъ. Затѣмъ, сдѣлавъ на спинѣ продольный разрѣзъ, отъ шеи до конца туловища, отдѣлить осторожно острымъ ножомъ все мясо вмѣстѣ съ кожей отъ каркаса, оставивъ въ мясѣ только кости крылышекъ и нижнія кости ножекъ.

Приготовить фаршъ гратенъ изъ телячьей печенки и фаршъ изъ сырого мяса курицы. Для этого снять сырое мясо курицы съ костей, какъ для рубленыхъ блюдъ, и, отобравъ лучшую часть куринаго мяса, т.-е. филе, снять съ нихъ пленки, припустить ихъ до мягкости на маслѣ и нарѣзать небольшими кубиками. Всю же остальную мякоть мелко изрубить, протолочь въ ступкѣ со сливками, протереть черезъ сито, чтобы удалить всѣ жилки и пленки, и выбить какъ для кнели; но только положить немного меньше густыхъ сливокъ.

Приготовленные оба фарша (гратенъ и куриный) смѣшать

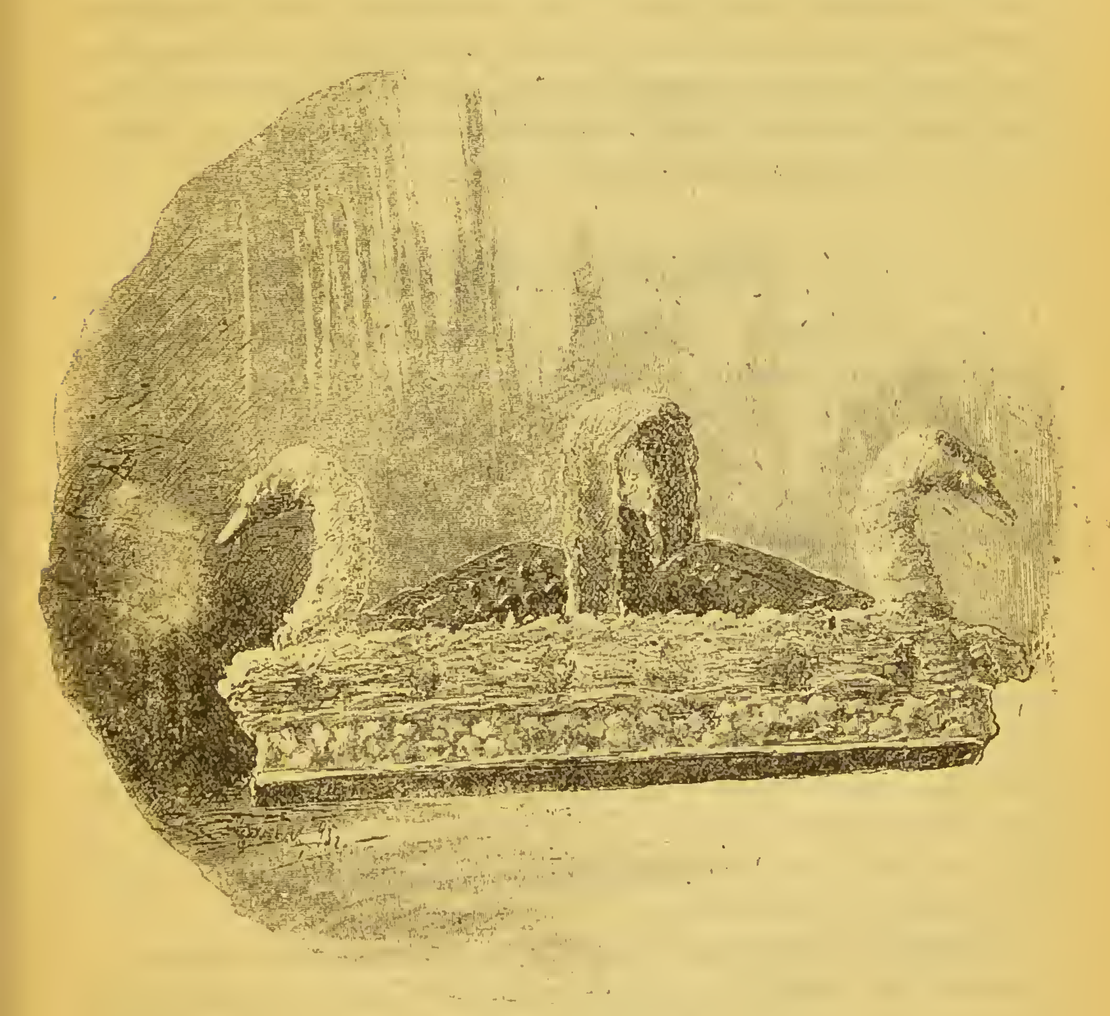
вмѣстѣ, заправить ихъ для связи холоднымъ, густымъ бешемелемъ, выбить фаршъ хорошенько лопаточкой, прибавить по вкусу соли и перцу и положить въ него припущенные и нарѣзанные кубиками куриные филеи, вареный соленый языкъ и трюфели консервы, нарѣзанные тоже кубиками, цѣльныя очищенныя фисташки и перемѣшать все хорошенько.



Галантинъ № 1. Исполненъ Викентьевымъ.

Затѣмъ смочить салфетку холодной водой, положить на нее снятую съ костей индѣйку кожею внизъ, т.-е. къ салфеткѣ, наполнить ее приготовленнымъ фаршемъ, положивъ послѣдній вездѣ слоемъ одинаковой толщины и зашить разрѣзъ голландскими нитками. Послѣ того запеленать индѣйку въ эту салфетку, придавъ ей правильную форму, обвязать сверху голландскими нитками, сложить въ продолговатый котелъ (можно въ рыбный) и залить холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ оставшихся костей индѣйки и курицы въ такомъ количествѣ, чтобы бульонъ совершенно покрылъ индѣйку.

Закрывъ котелъ крышкой, поставить галантинъ вариться, какъ варятъ поросенка, ветчину, рыбу и проч., т.-е. не кипятить. Черезъ $2^1/_2$—3 часа, когда салфетка вздуется пузыремъ, а потомъ начнетъ опускаться, что́ служитъ признакомъ готовности



Галантинъ № 2. Исполненъ Ф. А. Зеестомъ.

галантина, снять котелъ съ плиты. снять съ него крышку и остудить, не вынимая изъ бульона (какъ цѣльную холодную рыбу).

Когда галантинъ настолько остынетъ, что его можно будетъ держать въ рукахъ, то, вынувъ его изъ бульона, положить подъ легкій прессъ, не снимая салфетки, и такъ держать, пока будетъ совсѣмъ холодный, тогда снять салфетку, вынуть осторожно

нитки, которыми былъ зашитъ разрѣзъ. Положить галантинъ на блюдо, убрать его сверху изъ корнета измельченнымъ ланспикомъ «сѣткой», приготовленнымъ изъ того бульона, въ которомъ варился галантинъ, и рублеными трюфелями, фисташками и яйцами, свареными въ крутую, тоже рублеными или нарѣзанными ломтиками. Къ галантину подается отдѣльно соусъ провансаль. Для приданія блюду красиваго вида можно сдѣлать подъ галантинъ крустадъ изъ риса, картофеля или обклеить деревянную подставку бордюромъ изъ какого-нибудь тѣста.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ индѣйки. Для этого блюда нужно брать молодую откормленную индѣйку съ большимъ количествомъ мяса, въ противномъ случаѣ галантинъ будетъ жесткій, сухой и не сочный. Но если попадется плохо откормленная, тощая индѣйка, то для приданія ей бóльшей сочности, можно положить между кожею и мясомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ (подъ филеями) тонкіе ломтики свиного несоленаго шпека. Способъ снятія съ костей птицы цѣликомъ для фаршировки см. общую статью о птицѣ.

Соединеніе фаршей. При соединеніи двухъ фаршей, т.-е. гратена и куринаго, нельзя соединять ихъ сразу, потому что тогда гратенъ замаслится и будетъ негладкій. Въ виду этого куриный фаршъ вводятъ въ него понемногу, частями, и въ это время выбиваютъ гратенъ лопаточкой, поставивъ кастрюлю съ нимъ на ледъ. (Фаршъ гратенъ см. паштетъ о гратенъ), кнель изъ курицы, по оглавлен.).

Бешемель. Бешемель кладется въ соединенный фаршъ для приданія ему связи, чтобы при разрѣзѣ готоваго галантина онъ не высыпался, а держался въ мясѣ. Въ виду того, что фаршъ заправляется соусомъ бешемель при приготовленіи гратена яйца совсѣмъ не кладутся. Бешемель придаетъ фаршу только связь, яйца же дѣлаютъ его твердымъ и сухимъ.

Для заправки всегда берется густой и холодный бешемель, потому что жидкій соусъ разжидитъ фаршъ и не придастъ ему связи, а отъ введенія горячаго соуса фаршъ свернется и не будетъ гладкій. Бешемель кладется въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ получилъ только связь. Для того, чтобы убѣдиться въ

этомъ, нужно сдѣлать пробу, т.-е. взять на чайную ложку заправленнаго соусомъ фарша и сварить его въ кипяткѣ, какъ кнель, или поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ: если фаршъ не будетъ разваливаться, то значитъ бешемелю довольно.

Варка галантина. Во время варки галантинъ не долженъ кипѣть, потому что отъ этого кожа индѣйки можетъ лопнуть (въ особенности, если фаршу положено много) и галантинъ потеряетъ форму, а, кромѣ того, фаршъ не будетъ сочный, потому что весь сокъ изъ него вытечетъ.

Остуживаніе. Галантинъ, ветчину, поросенка, рыбу и проч. живность, отваренную цѣликомъ, слѣдуетъ остуживать въ собственномъ отварѣ, чтобы не была сухою.

Прессъ. Не слѣдуетъ накладывать на галантинъ очень тяжелый прессъ, потому что индѣйка получитъ очень плоскую, ненатуральную форму.

> *Примѣчаніе.* Кромѣ индѣйки, можно приготовлять галантинъ точно такимъ же способомъ изъ другой живности — изъ курицы, рябчика, поросенка и проч. (Поросенокъ потрошится всегда черезъ брюшко, а не черезъ спинку).

Назначеніе блюда. Галантинъ бо́льшею частью служитъ украшеніемъ пасхальнаго или рождественскаго стола, но и въ обыкновенное время подается какъ холодная закуска или на ужинъ.

Маіонезъ изъ рябчика.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ — 5 шт.	Корнишоновъ } по $^1/_8$ ф.
Ланспику — 2 бут.	Капорцевъ } по $^1/_8$ ф.
Гарниру итальенъ — 10 стол. лож.	Оливокъ } по $^1/_8$ ф.
Соусу маіонезъ для покрыванія филеевъ.	Масла для припусканія.
Соусу провансаль — на $^1/_2$ бут. масла.	Соли, перцу — по вкусу.
	Горчичной подливки — $^1/_2$ стак.

Правила приготовленія. Снявъ съ сырыхъ рябчиковъ филеи и отдѣливъ ихъ отъ пленки, отбить немного тяпкой, нафарши-

ровать кнелевымъ фаршемъ (какъ котлеты марешаль), приготовленнымъ изъ мяса, оставшагося на ножкахъ и крылышкахъ дичи, загнуть края и придать имъ красивую форму продолговатой котлеты. Сложить филеи на мѣдный плафонъ, смазанный масломъ, посыпать солью и перцемъ, подлить немного воды и припустить подъ крышкой на краю плиты или въ легкомъ духовомъ шкафу. Минутъ черезъ 10—15, когда филеи затвердѣютъ снаружи и внутри, не будучи сырыми, снять съ плиты и остудить на холоду. Всѣ кости отъ рябчиковъ поджарить, залить холодной водой или легкимъ мяснымъ бульономъ, если таковой имѣется въ запасѣ, и сварить ланспикъ. Изъ части этого ланспика приготовить рамку, какъ для заливного, но только безъ мяса, съ одними гарнирами, такъ: взявъ форму, положить на дно рядъ гарнира итальенъ, залить ланспикомъ и застудить, потомъ опять положить рядъ гарнировъ, опять залить ланспикомъ и такъ до верху формы.

Приготовивъ «рамку», вынести ее на холодъ; припущенные же и остуженные филеи слѣдуетъ покрыть готовымъ соусомъ маіонезъ, какъ филеи для шофруа (см. выше), сложить ихъ на блюдо на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга и вынести на холодъ, потомъ полить полузастывшимъ ланспикомъ, какъ шофруа, и вторично остудить. Когда заливное (рамка) застынетъ, выложить его изъ формы на блюдо, въ средину положить горкой заправленный острымъ соусомъ гарниръ итальенъ, а кругомъ, по краю рамки винтомъ или чешуйкой расположить филеи рябчиковъ, покрытые соусомъ маіонезъ. По краямъ блюда можно положить букетомъ оставшійся гарниръ, заправивъ его тоже острымъ соусомъ, и крутоны изъ ланспика, вырѣзанные различными фигурками. Отдѣльно въ соусникѣ подается къ маіонезу соусъ провансаль.

Примѣчаніе. Филеи рябчиковъ должны быть холодными въ то время, когда они покрываются маіонезомъ, въ противномъ случаѣ ланспикъ, служащій основой маіонеза, отъ теплоты распустится и все блюдо потеряетъ видъ. Маіонезъ можно подавать также на круглыхъ деревянныхъ подставкахъ, какъ шофруа, обклеенныхъ бордюромъ изъ лапшевого или заварного тѣста, или на крустадѣ изъ риса; тогда не нужно дѣлать рамку изъ ланспика и поэтому приготовить его меньше, но крѣпче (больше выварить бульонъ). Маіо-

незъ также можно подать безъ всякой подставки, положивъ въ основаніе блюда гарниръ итальенъ горкой. Маіонезъ изъ рыбы приготовляется такъ же, какъ и изъ дичи. На гарниръ къ маіонезу изъ рыбы идутъ раковыя шейки и цѣльные вареные раки. Если приготовляется маіонезъ изъ судака, то филейчики послѣдняго рекомендуется фаршировать кнелевымъ фаршемъ какъ соте изъ рыбы (см. по оглавленію), а если изъ осетрины, то послѣдніію сначала отвариваютъ, потомъ остуживаютъ и нарѣзаютъ ломтиками, которые и покрываютъ соусомъ.

Соусъ маіонезъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Ланспику—$1^1/_2$ стакана.
Желтковъ—2—3 шт.
Уксусу—по вкусу.
Горчицы—1 чайн. ложку.
Соли, кайенскаго перцу.
Прованскаго масла—$^1/_2$ стакана.

Отмѣривъ нужное количество распущеннаго ланспику, прибавить въ него сырые желтки, прованское масло, уксусъ, горчицу и соль, поставить кастрюлю съ соусомъ на ледъ и начать выбивать сначала металлическимъ вѣничкомъ, а потомъ лопаточкой до тѣхъ поръ, пока соусъ побѣлѣетъ и будетъ такой густоты, что можетъ держаться на чемъ бы то ни было, не стекая. Этотъ соусъ употребляется спеціально для покрыванія холодныхъ блюдъ мясныхъ, изъ живности и рыбы.

Соусъ маіонезъ можно приготовить прямо изъ провансаля такъ: положивъ въ кастрюлю провансаль, прибавить къ нему распущенный ланспикъ и взбивать какъ указано выше. На $1^1/_2$ стакана ланспика потребуется $^1/_2$ стакана провансаля.

Объясненія и примѣчанія.

Ланспикъ. Для маіонеза всегда берется ланспикъ, имѣющій вкусъ того продукта, который покрывается этимъ соусомъ.

Если ланспикъ, взятый для маіонеза, очень клейкій и быстро застываетъ на холодѣ, отчего при взбиваніи въ соусѣ образуются

комки, то, чтобы ослабить клейкость, нужно въ соусъ прибавить немного прованскаго масла или бульону

Выбиваніе соуса. Соусъ маіонезъ можно выбивать лопаточкой и вѣничкомъ; если выбиваютъ лопаточкой, то онъ бываетъ гладкій, а если вѣничкомъ, то пышный, въ родѣ мусса. Поэтому удобнѣе сначала выбивать вѣничкомъ, а когда начнетъ густѣть, то лопаточкой.

Густота соуса. Готовый маіонезъ долженъ быть такой густоты, чтобы держался на лопаточкѣ, не стекая (густота хорошей сметаны); только тогда имъ удобно покрывать филеи.

Салатъ Оливье.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—3 шт.	Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Картофелю—5 шт.	Ланспику—1 стаканъ.
Огурцовъ—5 шт.	Оливокъ. корнишоновъ — всего $^1/_4$ ф.
Салату—2 кочешка.	
Провансаля—на $^1/_2$ бут. масла.	Трюфелей—3 шт.

Правила приготовленія. Нарѣзать бланкетами филеи изжаренныхъ хорошихъ рябчиковъ и смѣшать ихъ съ бланкетами отварного неразсыпчатаго картофеля (картофель вырѣзать лучше на выемку въ видѣ пятачковъ) и ломтиками свѣжихъ огурцовъ, прибавить оливокъ и залить большимъ количествомъ соуса провансаль съ прибавленіемъ сои-кабуль. Остудивъ, переложить въ хрустальную вазу и убрать красиво раковыми шейками, листиками салата-латука, ломтиками трюфелей и рубленымъ ланспикомъ. Подавать очень холоднымъ. Свѣжіе огурцы можно замѣнить крупными корнишонами. Вмѣсто рябчиковъ можно брать телятину, куропатку и курицу, но настоящая закуска Оливье готовится непремѣнно изъ рябчиковъ.

Баклажаны по-гречески.

Взявъ сырые баклажаны, надрѣзать каждый изъ нихъ на четыре части вдоль, не прорѣзавъ до конца, а такъ, чтобы образовались отдѣленія, посолить хорошенько, опустить въ кипятокъ

и дать немного вскипѣть, затѣмъ вынуть и положить подъ легкій прессъ. Пока баклажаны лежатъ подъ прессомъ, приготовить фаршъ такъ: очистивъ сырой лукъ, нарѣзать его тонкими ломтиками, сложить на прованское масло и обжарить. Когда лукъ начнетъ румяниться, то прибавить къ нему помидоры, очищенные отъ зернышекъ и нарѣзанные мелкими кубиками и еще прожарить вмѣстѣ, потомъ заправить, по вкусу, солью, перцемъ, прибавить рубленой зелени укропа, петрушки, сельдерей и морковь, нарѣзанные кубиками. Нафаршировать этимъ фаршемъ баклажаны въ срединѣ каждаго разрѣза. Когда будутъ готовы, сложить въ сотейникъ на горячее прованское масло, обжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; залить пюре томатовъ въ такомъ количествѣ, чтобы были закрыты. Закрыть крышкой и тушить до мягкости. Когда будутъ мягкіе, то переложить на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушились и остудить; подаются холодными. Точно такъ же можно приготовлять и холодные артишоки для закуски.

Икра изъ баклажанъ на закуску.

Испечь баклажаны въ духовомъ шкафу до мягкости. Затѣмъ снять кожицу, вынуть икру и порубить немного ее деревянной ложкой (ножомъ нельзя — получится привкусъ металла), потомъ положить въ икру мелко рубленый сырой испанскій лукъ, помидоры, очищенные отъ зернышекъ и нарѣзанные кубиками, заправить солью, перцемъ, рубленою зеленью укропа и петрушки, прибавить прованскаго масла и лимоннаго соку, все перемѣшать и подавать на закуску.

Селедка для закуски.

Очистить селедку отъ кожи, отрѣзать голову и хвостъ, снять филеи съ костей, вымочить въ молокѣ, потомъ отсушить, положить одинъ филей на другой и разрѣзать ломтиками поперекъ волоконъ, положить на блюдо (спеціальныя блюда) и огарнировать кругомъ ломтиками свѣжихъ огурцовъ, вареной свеклы и картофеля, а сверху полить селедку провансалемъ. Свекла и картофель вырѣзаются на круглую маленькую выемку. Весь гарниръ кладется кругомъ селедки въ видѣ чешуйки.

Канапэ.

Взявъ бѣлый черствый хлѣбъ, срѣзать съ него корку и нарѣзать сначала вдоль на длинныя полоски, а потомъ каждую изъ нихъ вырѣзать на круглую выемку въ видѣ пятачковъ, квадратиковъ, длинныхъ полосокъ и проч. Затѣмъ взять сардины безъ косточекъ или снять филеи ихъ съ костей; ветчину вареную или языкъ нарѣзать маленькими треугольниками, а обрѣзки изрубить мелко; трюфели и зелень петрушки также мелко изрубить. Сварить въ крутую яйца, очистить, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; желтки протереть черезъ сито, а бѣлки мелко изрубить. Анчоусы или кильки, очищенные отъ костей, нарѣзать полосками. Заготовивъ все такимъ образомъ, каждый гренокъ смазать соусомъ провансаль или сливочнымъ масломъ, растертымъ съ горчицей и уложить на него красиво, въ видѣ полосокъ или треугольниковъ, заготовленные продукты такъ, чтобы получилось красивое сочетаніе цвѣтовъ.

Это, конечно, вполнѣ зависитъ отъ вкуса приготовляющаго. Если въ запасѣ имѣется ланспикъ (не рыбный), то можно каждую штуку сверхъ всего покрыть ланспикомъ, который, конечно, нужно нарѣзать одинаковой величины съ крутонами. Приготовивъ такимъ образомъ всѣ канапэ, уложить ихъ красиво на тарелку, покрытую дессертной салфеткой и поставить на столъ съ закусками. Правда, что приготовленіе этой закуски беретъ много времени и труда, но зато она оригинальна, красива и вполнѣ вознаграждаетъ за хлопоты.

Передъ смазываніемъ провансалемъ гренки можно немного подсушить на плитѣ или въ духовомъ шкафу, или даже прожарить на маслѣ до золотистаго цвѣта; тогда они будутъ хрустѣть.

Горячія закуски.

Сосиски соусъ-томатъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Сосисекъ—10 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бульону—2 стакана.
Холодн. пассер.—1 чайн. ложку.
Томату—$^3/_8$ ф.
Мадеры—по вкусу.
Кайенскаго перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Взять вареныя, готовыя сосиски, очистить отъ кожицы, нарѣзать каждую изъ нихъ на 3—4 куска и обжарить на отколерованномъ маслѣ, чтобы зарумянились. Затѣмъ сложить въ металлическую чашку, залить приготовленнымъ соусомъ-томатъ съ мадерой и поставить на краю плиты, закрывъ крышкой на 10—15 минутъ, чтобы пропитались соусомъ; подаются къ столу въ металлической чашкѣ вмѣстѣ съ соусомъ.

Соусъ приготовляется на той же сковородѣ, гдѣ жарились сосиски; сначала нужно спассеровать пюре томатовъ, затѣмъ прибавить фюме или, за неимѣніемъ его, бульону и холодной пассеровки, влить немного мадеры и высадить соусъ до густоты сметаны.

Телячьи почки соте.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телячьихъ почекъ—5 шт.
Картофелю—5 шт.
Соусу мадеры—$2^1/_2$ стакана.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Соли и перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Очистивъ телячьи почки отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, потомъ обсушить, нарѣзать очень тонкими ломтиками поперекъ волоконъ посолить, посыпать перцемъ и, сильно раскаливъ сковороду, распустить на ней масло и какъ только оно заколеруется, быстро положить почки и поставить сковородку на сильный огонь. Если же при жареніи почки будутъ выпускать изъ себя много соку, то его нужно отливать въ другую посуду. Когда почки обжарятся (черезъ 10—15 минутъ), то переложить ихъ въ глубокій сотейникъ, а на той сковородѣ, на которой онѣ жарились, приготовить соусъ-томатъ съ мадерой. Залить этимъ соусомъ почки, покрыть крышкой, поставить на паръ и тушить 15—20 минутъ. Передъ подачей прибавить какой-нибудь сухой жареный картофель (пайль или а-ля Пушкинъ); подается въ металлической чашкѣ вмѣстѣ съ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Вымачиваніе въ водѣ необходимо, чтобы удалить присущій почкамъ специфическій привкусъ мочекислыхъ солей.

Жареніе почекъ. Жареніе производится на сильномъ огнѣ, чтобы почки не давали изъ себя большого количества соку, отчего онѣ станутъ жесткими, какъ резина. При жареніи необходимо сливать излишній сокъ для того, чтобы почки не варились въ немъ, отчего дѣлаются твердыми и получаютъ некрасивый видъ. Послѣ жаренія почекъ этотъ сокъ прибавляютъ въ соусъ для приданія ему болѣе сильнаго вкуса почекъ. Сокъ этотъ обыкновенно вытекаетъ въ томъ случаѣ, если почки жарятъ на легкомъ огнѣ.

Тушеніе. Почки, такъ же какъ и печенку, нужно тушить на пару, чтобы не были твердыми. Телячьи почки можно жарить цѣликомъ, не очищая ихъ отъ почечнаго жира, и когда изжарятся, то разрѣзать на куски, залить какимъ-нибудь соусомъ и подавать; можно также подать, не разрѣзая, цѣликомъ.

Воловьи почки.

Способъ приготовленія воловьихъ почекъ нѣсколько отличается отъ телячьихъ тѣмъ, что послѣ вымачиванія ихъ обланжириваютъ въ кипяткѣ два или три раза для того, чтобы удалить присущій имъ сильный специфическій запахъ и чтобы сдѣлать ихъ бѣлѣе; послѣ обланжириванія онѣ тщательно промываются въ холодной водѣ и тогда уже рѣжутся ломтиками и поджариваютъ такъ же, какъ и телячьи почки, но только вмѣстѣ съ нашинкованнымъ лукомъ; тушатся воловьи почки въ сметанномъ соусѣ, безъ прибавленія мадеры; такъ какъ онѣ тверже телячьихъ, то тушить ихъ нужно дольше (20—30 минутъ); подаются съ жареными ломтиками картофеля. Воловьи почки можно обжарить цѣликомъ, какъ и телячьи, или отварить ихъ, а потомъ нарѣзать и тушить въ соусѣ на пару.

Соусъ мадера.

Если при высаживаніи соуса томатъ прибавить къ нему мадеры, а послѣ процѣживанія положить ломтики трюфелей (консервовъ), то получится соусъ мадера и т. д.

Примѣчаніе. При высаживаніи соусовъ съ виномъ сотейникъ долженъ быть плотно закрытъ крышкой, чтобы не испарился ароматъ вина.

Бефъ-строгановъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки—$2^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Томату—$^3/_8$ ф.
Сметаны—$^3/_8$ ф.
Бульону—2 стакана.
Фюме—$^1/_2$ стакана.
Картофелю—5 шт.

Холодной пассеровки—1 чайную ложку.
Луку—1 шт.
Соли, Перцу, Кабуль — по вкусу.
Луку—1 шт.

Правила приготовленія. Зачистивъ мясо, нарѣзать сначала на небольшіе ломтики, а затѣмъ каждый изъ нихъ на маленькіе, тонкіе кусочки, длиной приблизительно въ 2 сентим., вѣрнѣе шинкованные. За 20 минутъ до подачи поджарить на тонкой сковородѣ шинкованный лукъ и когда онъ начнетъ румяниться, положить на сковородку кусочки мяса, которые предварительно посыпать солью, перцемъ и мукой и обжарить ихъ на сильномъ огнѣ до такой степени, чтобы весь сокъ ихъ высадился, т.-е. сгустился и обратно перешелъ на мясо, отчего оно станетъ блестящимъ. Зажаренные кусочки мяса переложить въ глубокій сотейникъ, залить соусомъ-томатъ со сметаной, приготовленнымъ на той же сковородѣ, гдѣ жарилось мясо, накрыть сотейникъ плотно крышкой и поставить на $1/4$ часа тушиться на пару на краю плиты.

Бефъ-строгановъ подается въ металлической чашкѣ, посыпается зеленью петрушки; къ нему прибавляется картофель пайль.

Картофель пайль.

Очищенный сырой картофель нарѣзать длинными, тонкими палочками (пайль-соломка), отжать въ полотенцѣ, посолить и за нѣсколько минутъ до подачи обжарить въ отколерованномъ фритюрѣ. Когда картофель зарумянится, то выложить его на сито, покрытое бумагой, и отсушить. Картофель этотъ долженъ быть на вкусъ сухой и хрустящій, какъ соломка.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-строгановъ приготовляется изъ толстаго филея или ссѣка, то мясо должно быть предварительно отбито тяпкой и, кромѣ того, нужно его тушить дольше, примѣрно съ $1/2$ часа. Но, конечно, лучше для этого блюда брать филейную вырѣзку.

Мука. Мука, которою посыпаются ломтики мяса, придаетъ соусу бо́льшую густоту.

Лукъ. Если положить ломтики мяса на сковороду раньше, чѣмъ лукъ зарумянится, т.-е. пока онъ еще сырой, то мясо приметъ запахъ сырого лука.

Сильный огонь. Бефъ-строгановъ слѣдуетъ жарить на сильномъ огнѣ, иначе мясо не сохранитъ въ себѣ сока и получитъ некрасивый сѣрый цвѣтъ.

Готовность мяса. Готовность мяса опредѣляется тѣмъ, что поверхность его становится блестящей, отъ покрывающаго его сгущеннаго сока.

Бефъ-строгановъ тушится въ соусѣ для приданія мясу вкуса соуса-томатъ.

Картофель. Картофель кладется въ бефъ-строгановъ передъ самой подачей, иначе онъ размокнетъ въ соусѣ.

Подача на столъ. Бефъ-строгановъ, какъ соусное блюдо, обыкновенно подается въ металлической чашкѣ къ завтраку, а на ужинъ въ видѣ горячей закуски. Кромѣ того, бефъ-строгановъ подается часто на одномъ блюдѣ съ бефъ-дюшесъ и служитъ какъ бы дополненіемъ послѣдняго.

Голубцы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса костреца—$1\frac{1}{2}$—2 ф.
Почечнаго жиру—$\frac{3}{8}$—$\frac{1}{2}$ ф.
Рису—$\frac{1}{4}$ ф.
Капусты—1 кочанъ средній.
Томату—$\frac{3}{8}$ ф.
Сметаны—$\frac{1}{2}$ ф.
Масла для жаренія $\frac{1}{4}$ ф.
Луку—1 шт.
Муки для панировки.
Бульону—2 стакана и фюме—$\frac{1}{2}$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.
Льду или воды—1 стаканъ.

Правила приготовленія. Приготовивъ мясо, какъ для котлетъ, но безъ прибавленія къ нему бѣлаго хлѣба, смѣшать его съ заранѣе отвареннымъ разсыпчатымъ рисомъ (см. обѣдъ русскаго стола № 5), тщательно смѣшать всю массу. Взявъ кочанъ капусты, вырѣзать изъ него кочерыжку, опустить въ крутой соленый кипятокъ и дать нѣсколько разъ вскипѣть. Разобравъ кочанъ капусты по листамъ, срѣзать съ поверхности каждаго изъ нихъ среднюю, твердую часть, т.-е. развѣтвленія кочерыжки. Посыпавъ каждый листъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и, положивъ на средину каждаго листа одну столовую ложку приготовлен-

наго фарша, свернуть ихъ трубочками, завернувъ края листа со всѣхъ сторонъ внутрь. Послѣ этого слѣдуетъ обвалять голубцы въ мукѣ, сложить ихъ поплотнѣе другъ къ другу, завернутою стороною на сковородку, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій шкафъ жариться или обжарить на плитѣ, перевертывая. Когда голубцы зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, переложить ихъ въ глубокій сотейникъ; на сковородѣ же, сливъ лишнее масло, приготовить соусъ-томатъ со сметаной. Обливъ голубцы этимъ соусомъ, накрыть сотейникъ крышкой и тушить въ духовомъ шкафу или на краю плиты, почаще поливая соусомъ; тушить до тѣхъ поръ, пока капуста станетъ совершенно мягкая.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Указанія, данныя при выборѣ мяса для приготовленія котлетъ, вполнѣ относятся и къ приготовленію голубцовъ. Мясо для голубцовъ берется меньше, чѣмъ для котлетъ, въ виду того, что въ фаршъ, кромѣ мяса и почечнаго жира, входитъ и рисъ. Бѣлый хлѣбъ не прибавляется къ мясу, такъ какъ при жареніи сокъ послѣдняго задерживается въ капустномъ листѣ.

Рисъ. Не слѣдуетъ увеличивать указанной пропорціи риса, такъ какъ въ голубцахъ долженъ преобладать вкусъ мяса, а не риса. Голубцы можно дѣлать изъ одного мяса, безъ прибавленія риса.

Капуста. Обланжириваніемъ удаляется изъ капусты горечь, но не слѣдуетъ долго кипятить ее, иначе листья сварятся и будутъ рваться при завертываніи въ нихъ фарша. Кочанъ капусты слѣдуетъ прежде всего обланжирить, а затѣмъ разбирать по листамъ; сырые листья при разборкѣ кочна ломаются, а для голубцовъ они должны быть цѣльными. Съ каждаго капустнаго листа слѣдуетъ срѣзать кочерыжку, потому что она очень тверда, не можетъ скоро утушиться и непріятно хруститъ на зубахъ, отчего сами голубцы производятъ впечатлѣніе сырыхъ; капустные листья слѣдуетъ обязательно солить, независимо отъ соленія фарша, иначе голубцы будутъ имѣть прѣсный вкусъ. Когда фаршъ положенъ на капустные листья, то слѣдуетъ тщательно завертывать края ихъ со всѣхъ сторонъ, чтобы голубцы при жареніи не развалились. Совершенно излишне завязывать го-

лубцы при жареніи нитками; они и безъ того не развернутся, если 1) запанированы въ мукѣ, 2) тщательно завернуты края капустныхъ листьевъ, 3) положены на сковороду завернутой стороной внизъ и 4) плотно уложены на сковородѣ.

Жареніе. Голубцы удобнѣе жарить въ духовомъ шкафу, а не на плитѣ, такъ какъ въ шкафу они румянятся одновременно съ обѣихъ сторонъ и ихъ не нужно при этомъ перевертывать.

Тушеніе. Голубцы не слѣдуетъ жарить до готовности, потому что, кромѣ жаренія, они еще тушатся въ соусѣ; при тушеніи не должны сильно кипѣть, такъ какъ могутъ развалиться.

Соусъ, чтобы не былъ слишкомъ жиренъ, необходимо передъ приготовленіемъ его, слить со сковороды, на которой жарились голубцы, излишнее масло.

Томаты. Соусъ для голубцовъ можно дѣлать на одной сметанѣ, безъ прибавленія пюре томата, но тогда онъ уже не получаетъ такого красиваго цвѣта да и самые голубцы получаются менѣе вкусными, чѣмъ приготовленные съ томатами.

Готовность. Готовность голубцовъ узнается при помощи заправочной иглы; въ готовыхъ голубцахъ игла легко прокалываетъ капустный листъ.

Подача на столъ. Голубцы, какъ соусное блюдо, подаются къ столу въ металлической чашкѣ. Если голубцы подаются на закуску, то они дѣлаются маленькими (длиною $^1/_2$ пальца), а если къ обѣду, то болѣе крупные по 2—3 штуки на персону.

Голубцы можно дѣлать изъ телятины такъ же, какъ и изъ говядины; тогда вмѣсто риса въ фаршъ кладутся рубленые сырые или припущенные шампиньоны и голубцы не жарятся, а припускаются въ собственномъ соку, а потомъ тушатся въ бѣломъ соусѣ (соусъ такой же, какъ къ отварной курицѣ).

Гулашъ венгерскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки—2 ф. или толстый филей—3 ф.
Томату—$^3/_8$ ф.
Сметаны—$^1/_2$ ф.
Луку—1 шт.
Картофелю—5 шт.
Бульону—2 стакана.
Фюме—$^1/_2$ стакана.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Холодн. пассеровки—1 ложку.
Соли, перцу паприка—по вкусу.
Тѣсто для ньёкъ на $^1/_4$ ст. масла.

Правила приготовленія. Зачиставъ и отбивъ мясо, нарѣзать его маленькими кубиками, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, венгерскимъ перцемъ (паприкой), мукой и обжарить съ припущеннымъ лукомъ, какъ бефъ-строгановъ. Послѣ этого сложить мясо въ глубокую посуду; прибавить туда же отточеный чеснокомъ и отваренный до половины готовности картофель, залить все соусомъ, приготовленнымъ какъ для бефъ строгановъ (томатъ со сметаной), закрыть крышкой и поставить тушиться на пару на $^1/_2$ часа. За 10 минутъ до подачи прибавить остальную сметану, предварительно прокипятивъ ее, положить туда же заранѣе приготовленныя заварныя ньёки и подавать въ металлической чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Гулашъ венгерскій предпочтительнѣе приготовлять изъ вырѣзки, но можно брать и другія части 1-го сорта. Въ послѣднемъ случаѣ приходится тушить его болѣе продолжительное время для того, чтобы мясо сдѣлалось мягкимъ.

Копченая грудинка. Для приданія гулашу болѣе пикантнаго вкуса можно прибавлять копченую свиную грудинку, которая нарѣзается кубиками и прибавляется во время тушенія. Въ Венгріи это блюдо приготовляется безъ грудинки. Копченую грудинку слѣдуетъ обланжирить для того, чтобы удобнѣе было соскоблить съ ея кожи копоть. Такъ какъ она продается сырою, то ее необходимо предварительно поджарить. Кожу съ нея, по желанію, можно срѣзать или оставить, такъ какъ она-то и даетъ сильно копченый вкусъ.

Картофель. Молодой картофель можно класть въ гулашъ въ сыромъ видѣ, а старый отвариваютъ до половины готовности, потому что во время тушенія онъ успѣетъ дойти до готовности.

Ньёки кладутся въ гулашъ за 10 минутъ до подачи къ столу; если же положить раньше, то онѣ развалятся и потеряютъ форму (приготовленіе ньёкъ см. обѣдъ № 12 русской кухни). Если ньёки крупны, то ихъ можно разрѣзать кусочками, а не класть цѣликомъ, такъ какъ это придаетъ блюду грубый вкусъ.

Сметана. Такъ какъ въ соусъ для гулаша кладется довольно

много сметаны, то ее не слѣдуетъ класть всю сразу въ соусъ, иначе при тушеніи она отскочитъ, т.-е. обратится въ масло. Поэтому сначала кладется лишь половина ея, остальная же добавляется незадолго до подачи къ столу.

Форшмакъ изъ говядины или телятины.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Говядины или телятины вареной или жареной — 1 ф.
Масла — 1/4 ф.
Сметаны — 1/4 ф.
Яицъ — 3 шт.
Луку — 1 шт.
Селедки — 1/2 ш.
Картофелю — 3 шт.
Сыру, Соли, Перцу — по вкусу.

Правила приготовленія. Взявъ мякоть вареной или жареной говядины или телятины, мелко изрубить ее, сложить въ ступку, прибавить туда же очищенный, вареный, протертый картофель, рубленый и поджаренный на маслѣ лукъ, столовое масло кускомъ, хорошей густой сметаны, рубленой очищенной селедки и протолочь все хорошенько, чтобы смѣшалось въ однородную массу. Затѣмъ протереть черезъ сито, прибавить сырыя яйца цѣликомъ или желтки и взбитые бѣлки, соли, перцу, а также тертаго сыру пармезану по вкусу и хорошенько размѣшать. Все это сложить въ толстую форму (мѣдную или каменную), которую предварительно смазать хорошенько масломъ, обсыпать мелко истолченными просѣянными сухарями, покропить масломъ, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошій жаръ. Когда форшмакъ сверху заколеруется и будетъ хорошо отставать отъ краевъ формы, то выложить изъ формы на блюдо, облить небольшимъ количествомъ соуса-томата со сметаной или только сметаннымъ соусомъ, который подавать также отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта мяса. Форшмакъ приготовляется не только изъ говядины или телятины, но также изъ птицы и дичи и обыкновенно изъ остатковъ отъ вчерашняго жаркого или изъ вареного

наканунѣ мяса. Во всякомъ случаѣ продукты жареные нужно предпочитать вареньмъ, потому что первые, какъ извѣстно, имѣютъ больше вкуса.

Прибавка яицъ. Вареное и жареное мясо не имѣетъ въ себѣ связи, какъ сырое, а потому яйца прибавляются, главнымъ образомъ, для того, чтобы форшмакъ, вынутый изъ формы, не развалился на блюдѣ. Если желаютъ получить болѣе нѣжный форшмакъ, его готовятъ въ сотейнкѣ или маленькихъ порціонныхъ формочкахъ (кокиляхъ) и такъ какъ подаютъ его въ этой же посудѣ, то при приготовленіи въ кокиляхъ яицъ не прибавляютъ.

Форма для форшмака. Форма для форшмака, если его готовятъ не въ сотейникѣ, должна имѣть толстыя стѣнки, чтобы форшмакъ могъ хорошенько пропечься не только у стѣнокъ формы, но и въ срединѣ, иначе онъ развалится, когда его вынутъ.

Форшмакъ въ кокиляхъ. Способъ приготовленія форшмака въ кокиляхъ отличается отъ вышеописаннаго тѣмъ, что въ него не прибавляется картофель, яйца и сметана, а кладется только масло, а вмѣсто сметаны—сливки. Смазавъ кокили масломъ, наполняютъ до верху ихъ форшмакомъ, посыпаютъ сверху тертымъ пармезаномъ, кропятъ растопленнымъ масломъ, а затѣмъ ставятъ въ горячій духовой шкафъ на 10—15 мин., чтобы сверху зарумянился.

Форшмакъ въ калачѣ. Форшмакъ, подаваемый въ калачѣ, приготовляется такъ, же какъ и въ кокиляхъ. Когда форшмакъ приготовленъ, то его накладываютъ въ широкую и въ узкую части калача, изъ котораго предварительно вырѣзается лишняя мякоть, чтобы образовалось углубленіе. Начиненный такимъ образомъ калачъ посыпаютъ сверху сыромъ, кропятъ растопленнымъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы заколеровался. Форшмакъ, выпеченный въ формѣ, подается на завтракъ, а приготовленный въ кокиляхъ или въ калачѣ подается какъ горячая закуска.

Битки по-казацки.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса кострепа—2 ф.
Почечнаго жиру—$^1/_2$ ф.
Бѣлаго хлѣба - 2 ломтика.

Для омлета.

Яицъ—3 шт.
Сливокъ—$^1/_4$ стакана.
Зелени петрушки—1 щепотку.

Луку—1 шт.
Солу, перцу—по вкусу.
Льду или воды для сочности
Соли—по вкусу.
Масла—$^1/_4$ ф. для жаренія.
Соусу томатъ со сметаной — $2^1/_2$ стакана.

Битки по-казацки отличаются отъ обыкновенныхъ битковъ тѣмъ, что дѣлаются втрое меньше по формѣ, фаршируются омлетомъ и послѣ того какъ обжарены тушатся въ соусѣ томатъ со сметаной. Для омлета нужно яйца отбить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, влить сливки, поставить на плиту и мѣшать лопаточкой, пока загустѣетъ и сдѣлается маленькими кусочками—тогда готовъ. Въ омлетъ можно прибавлять зелени петрушки или рубленые шампиньоны, или сыръ—тертый пармезанъ, или мускатный орѣхъ.

Примѣчаніе. Битки по-скобелевски дѣлаются какъ и обыкновенные мясные, но только не изъ говядины, а изъ телятины или изъ курицы.

Селянка московская на сковородѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—2—3 шт.
Грудинки копченой—$^1/_4$ ф.
Сосисекъ—5 шт.
Капусты шинкованной—$1^1/_2$ ф.
Луку—1 шт.
Томату—$^1/_8$ ф.

Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Бульону—2 стакана,
Маринадовъ всѣхъ—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.
Холодной пассеровки — 1 чайную ложку.

Правила приготовленія. Изжарить рябчики или какую-либо другую дичь, снять мясо съ костей и нарѣзать бланкетами, а изъ костей сварить немного крѣпкаго бульону и затушить въ немъ шинкованную кислую капусту, какъ для щей, прибавить къ ней во время тушенія нарѣзанную копченую свиную грудинку, предварительно обланжиривъ ее и для цвѣта пюре томатовъ консервовъ. Затѣмъ взять вареныя сосиски, очистить кожицу и нарѣзать ихъ тонкими кружочками. Когда все будетъ готово, взять металлическую чашку или спеціальную сковороду подъ селянку, положить въ нее рядъ тушеной капусты вмѣстѣ со свиной грудинкой, сверху положить рядъ бланкетовъ дичи вперемежку съ сосисками, сверху опять рядъ капусты и такъ до верху формы. Самый верхній рядъ долженъ быть изъ капусты. Уложивъ все указаннымъ образомъ, полить селянку сверху густымъ томатнымъ соусомъ, приготовленнымъ на оставшемся бульонѣ изъ дичи. Дать соусу впитаться въ селянку, для этого нужно сдѣлать проколы ножомъ, чтобы соусъ прошелъ внутрь. Селянка заправляется соусомъ для приданія ей сочности. Заправивъ соусомъ, посыпать сверху селянку просѣянными сухарями, покропить масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ, пока заколеруется. Тогда убрать сверху различными маринадами, т.-е. маринованными вишнями, ломтиками маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, капорцами, оливками, очищенными винтомъ, и корнишонами, нарѣзанными вѣеромъ, и подавать въ этой же посудѣ. Маринады можно также класть и внутрь, въ перекладку съ дичью.

Рыбная селянка на сковородѣ.

Московская селянка приготовляется также изъ свѣжей и соленой рыбы, которая берется въ одинаковомъ количествѣ. Способъ приготовленія рыбной селянки совершенно одинаковъ, какъ и изъ дичи. Но капуста тушится безъ свиной грудинки и на рыбномъ бульонѣ, а вмѣсто дичи и сосисекъ кладется какая-нибудь свѣжая рыба: сигъ, судакъ, окуни, лососина и проч., а изъ соленой же рыбы: осетрина, тешка осетровая, бѣлорыбица и проч. Свѣжая рыба снимается съ костей въ сыромъ видѣ, нарѣзается небольшими ломтиками и поджаривается на маслѣ,

а соленая отваривается отдѣльно и потомъ уже нарѣзается. Затѣмъ все укладывается въ металлическую чашку или сковородку въ такомъ же порядкѣ, какъ сказано выше, при чемъ вперемежку съ рыбой въ селянку кладутся припущенные въ маслѣ маринады: бѣлые грибы, корнишоны и оливки. Рыбная селянка заправляется тоже томатнымъ соусомъ, приготовленнымъ на рыбномъ бульонѣ. Запеченая рыбная селянка сверху также убирается маринадами и, кромѣ того, раковыми шейками.

Кокили изъ судака.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Судака—$2^1/_2$ ф.	Масла для припусканія—$^1/_8$ ф.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.	Соусъ бешемель—на $^1/_4$ ф. муки.
Шампиньоновъ или маринованныхъ грибовъ—$^1/_4$ ф.	Лимоннаго сока, Соли, перцу — по вкусу.
Сыру пармезану для посыпки.	Лимону—1 шт.

Правила приготовленія. Снявъ съ костей филеи судака, нарѣзать порціонными кусками, вспрыснувъ ихъ лимоннымъ сокомъ и бѣлымъ виномъ, припустить до готовности. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель, припустить шампиньоны, нарѣзанные кружочками, или маринованные бѣлые грибы и отобрать шейки отъ раковъ или же купить консервы—шейки. Взять фарфоровыя или серебряныя раковины, смазать масломъ и наполнить приготовленными продуктами въ слѣдующемъ порядкѣ: на самое дно положить немного бешемелю, посыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, сверху положить филеи рыбы, шампиньоны, раковыя шейки и снова бешемель въ такомъ количествѣ, чтобы рыба совсѣмъ не была видна; сверху снова посыпать тертымъ сыромъ.

Покропивъ все распущеннымъ масломъ, поставить раковины въ духовой шкафъ и дать заколероваться или загратаниться. Кокили подаются всегда на салфеткѣ съ ломтикомъ лимона, положеннымъ на каждую раковину. Чѣмъ выше наложены кокили, тѣмъ красивѣе получается видъ готоваго блюда, поэтому всѣ перечисленные продукты укладываются въ раковину въ видѣ горки.

Объясненія и примѣчанія.

Кокиль можно приготовить этимъ способомъ не только изъ судака, но и изъ ершей, окуней и другой рыбы, а также изъ телятины, мозговъ или филеевъ куръ.

Кокили приготовляются и нѣсколько инымъ способомъ: вмѣсто бешемеля берется густой соусъ сюпремъ, не заправленный льезономъ; сначала кладется сюпремъ, потомъ филеи рыбы и шампиньоны, а сверху покрываютъ все взбитыми бѣлками, которые посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ пармезаномъ и дальше поступаютъ, какъ указано выше.

Мателотъ изъ налима.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Налима—$2^1/_2$ ф.
Бѣлаго вина—1 стаканъ.
Рыбнаго бульону—$2^1/_2$ стак.
Луку—1 шт.
Луку шарлотъ—$^1/_4$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.
Пюре томату—$^1/_4$ ф.
Оливокъ } по $^1/_8$ ф.
Корнишоновъ } по $^1/_8$ ф.
Холодной пассеровки—1 чайн. ложку.
Шампиньоновъ—$^3/_8$ ф.
Муки для панировки.
Соли } по вкусу.
Перцу } по вкусу.
Раковъ—10—15 шт.

Для кнели.

Судака мякоти—1 ф.
Сливокъ ордин.—$^1/_4$ стакана.
» густыхъ—$^3/_4$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Снявъ съ налима кожу, отрѣзать голову, снять филеи съ костей, нарѣзать на порціонные куски, посолить ихъ и посыпать бѣлымъ перцемъ и мукой. Заколеровавъ въ глубокомъ сотейникѣ на маслѣ шинкованный лукъ, положить филеи налима, прибавить бѣлое вино и часть рыбнаго бульону, накрыть сотейникъ крышкой и поставить припускаться, пока налимъ не станетъ мягкимъ. Тогда прибавить спассерованное на маслѣ пюре томатовъ, холодную пассеровку, влить остальной бульонъ и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; потомъ прибавить: припущенные на маслѣ шампиньоны,

очищенные винтомъ оливки, корнишоны и глясcированный лукъ шарлотъ, дать еще немного вскипѣть и передъ самой подачей опустить раковыя шейки, взятыя отъ вареныхъ раковъ, кнель изъ рыбы, заправленную раковымъ масломъ и нарѣзанную бланкетами, припущенную на маслѣ, печенку налима. Подавать на столъ въ чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Для мателота нужно брать такой сортъ рыбы, который не разваривается, въ родѣ налима, судака или карпа. Нѣжные сорта рыбы, какъ-то: сигъ, форель, не годятся для мателота, такъ какъ разварятся и блюдо будетъ имѣть некрасивый видъ.

Печенка налима. Печенку налима не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ она имѣетъ очень хорошій вкусъ и подается на гарниръ не къ одному только мателоту, но и ко многимъ рыбнымъ блюдамъ. Чѣмъ крупнѣе печенка у налима, тѣмъ она дороже цѣнится.

Красное вино. Мателотъ приготовляется и на красномъ винѣ. Нужно замѣтить, что бѣлое вино можно замѣнять краснымъ только въ томъ случаѣ, когда берется дорогое, не подкрашенное вино; отъ дешеваго же сорта вина рыба получаетъ особый неприятный привкусъ, а соусъ некрасивый синеватый цвѣтъ. Если дѣлается мателотъ съ краснымъ виномъ (даже и натуральнымъ), то лучше его приготовлять въ огнеупорной каменной или эмалированной посудѣ; тогда вино не измѣняетъ цвѣтъ.

Раки. Шейки отъ раковъ идутъ въ мателотъ для гарнира, а скорлупки на раковое масло для подкрашиванія рыбной кнели. Рыбная кнель раздѣлывается на столовой ложкѣ.

Раки а-ля бордолезъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ — 25 шт.
Кореньевъ — по 1 шт. всѣхъ сортовъ.
Луку — $^1/_2$ шт.
Томату — $^1/_4$ ф.
Фюме — $^1/_2$ ст.
Бульону — $1^1/_2$ ст.
Мадеры — $^1/_4$ ст.

Бѣлаго вина—$^1/_4$ стак.
Зелени укропа и петрушки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Соли } по вкусу.
Кайенскаго перцу } по вкусу.

Очистить отъ кожицы коренья, нарѣзать ихъ очень мелкими кубиками, изрубить немного луку и отколеровать въ сотейникѣ сливочное масло. Когда оно начнетъ зарумяниваться, то положить туда лукъ и всѣ нарѣзанные коренья и спассеровать до золотистаго цвѣта. Прибавить въ сотейникъ пюре томатовъ-консервовъ и спассеровать ихъ немного, если не были спассерованы раньше. Затѣмъ прибавить фюме, бульонъ и вино (мадеру и сотернъ), закрыть крышкой и высадить соусъ до густого налета на лопаточкѣ; тогда прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу и рубленой зелени укропа и петрушки. Этотъ соусъ преимущественно употребляется для раковъ а-ля бордолезъ, но также приготовляется и къ мяснымъ блюдамъ, напримѣръ, антрекотъ а-ля бордолезъ и проч.

Приготовивъ соусъ бордолезъ, опустить въ него живыхъ раковъ, выдернувъ у нихъ предварительно среднiй плавникъ съ черной жилкой, закрыть крышкой и варить на краю плиты до тѣхъ поръ, пока между шейкой и спиной образуется трещина, тогда переложить раки въ металлическую чашку, а соусъ высадить до густоты хорошей сметаны, залить имъ раки, посыпать сверху мелко рубленою зеленью укропа и петрушки и подавать, накрывъ чашку крышкой. Если соусъ недостаточно густъ, то можно при высаживанiи прибавить холодной пассеровки. Можно подавать въ этомъ соусѣ не цѣльные раки, а только шейки и клешни (если раки взяты—крупные), тогда сначала нужно сварить въ этомъ соусѣ раки, потомъ очистить шейки и клешни, а изъ скорлупокъ приготовить раковое масло, заправить имъ соусъ и опустить въ него шейки.

Раки по-польски.

Необходимые продукты и ихъ пропорцiя на 5 персонъ.

Раковъ—25 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Сметаны—$^3/_4$ ф.
Фюме—1 ст.
Укропу—1 стол. ложку.
Бѣлаго тертаго хлѣба—1 столовую ложку.
Соли и перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Положить въ кастрюлю хорошей, густой сметаны, прибавить туда же фюме, сливочнаго масла кусочками, соли, перцу и вѣтку укропа, поставить на плиту и вскипятить подъ крышкой. Когда соусъ закипитъ ключемъ, бросить туда живыхъ раковъ и сварить подъ крышкой, какъ сказано выше. Затѣмъ выбрать раковъ въ металлическую чашку, а соусъ немного высадить, заправить бѣлымъ тертымъ хлѣбомъ и прибавить по вкусу кайенскаго перцу, залить имъ раковъ, посыпать рубленымъ укропомъ и подавать.

Раки по-русски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ—25 шт.
Кореньевъ всѣхъ сортовъ по 2 шт.
Букетъ.
Кипятку столько, чтобы покрыть раки.
Соли, перцу горошкомъ, лавроваго листу, укропу—по вкусу.

Правила приготовленія. Очистивъ всѣ сорта кореньевъ (рѣпу, морковь, сельдерей, порей, петрушку), нарѣзать ихъ звѣздочками (порей кружочками), залить кипяткомъ, прибавить букетъ, соль, укропъ, душистый перецъ горошкомъ и лавровый листъ, закрыть крышкой и кипятить, пока коренья будутъ мягкими; тогда опустить туда живыхъ раковъ и варить подъ крышкой, какъ указано выше. Затѣмъ вынуть въ металлическую чашку, обложить кореньями и зеленью, съ которыми варились раки и подавать въ томъ же отварѣ.

Примѣчаніе. Раки по-русски можно также подавать холодными; въ этомъ случаѣ ихъ нужно остуживать въ томъ же отварѣ, въ которомъ варились, въ противномъ случаѣ они будутъ сухи, и подавать съ кореньями. Вообще раки должно варить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и чтобы кипятку было очень мало, — тогда они вполнѣ сохранятъ свой вкусъ; поставленные же вариться въ холодной водѣ раки получаютъ водянистый вкусъ и теряютъ цвѣтъ. Чтобы раки проходили парами, ихъ нужно варить въ закрытой посудѣ. Готовность раковъ опредѣляется тѣмъ, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

Бѣлые грибы въ сметанѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Грибовъ—1 1/2—2 ф.
Луку—1 шт
Масла—1/2 ф.
Муки—1 стол. ложку.
Сметаны—3/4 ф.
Бульону—3/4 стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Очистивъ бѣлые грибы (кожица очищается только съ корешковъ), нарѣзать ихъ ломтиками, обмыть, сложить въ глубокій сотейникъ, покрыть крышкой и поставить на плиту. Когда грибы дадутъ изъ себя сокъ, то слить его прочь, а въ грибы прибавить кусокъ масла, отдѣльно прожаренный рубленый или шинкованный лукъ, соль, перецъ и прожарить грибы вмѣстѣ съ лукомъ. Затѣмъ прибавить немного бульону, холодной пассеровки и сметаны закрыть и тушить ,чтобы соусъ загустѣлъ и чтобы грибы стали мягкими. Тогда переложить ихъ въ глубокую чашку или блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Объясненія и примѣчанія.

Удаленіе горечи въ грибахъ. Для того, чтобы готовые грибы не имѣли горьковатаго привкуса необходимо посредствомъ припусканія передъ жареніемъ удалить изъ нихъ сокъ, имѣющій горькій вкусъ.

Примѣчаніе. Вареные грибы—консервы также нужно прожарить на маслѣ и заправить сметаной. Они подаются зимою вмѣсто свѣжихъ.

О приготовленіи макаронъ.

Самыя лучшія макароны—это тонкія итальянскія—соломка. Изъ макаронъ приготовляется много различныхъ блюдъ, названія которыхъ въ большинствѣ случаевъ зависятъ отъ того соуса или гарнира, которымъ макароны заправляются. Способъ же приготовленія макаронъ всегда одинъ и тотъ же, а именно:

отваривъ въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на сито, чтобы вода стекла и не давая остыть, положить обратно въ кастрюлю на растопленное въ ней масло. Если переварить макароны, то онѣ теряютъ форму и вкусъ, если полить холодной водой, чтобы всполоснуть, то онѣ становятся клейкими. Послѣ заправки масломъ, макароны заправляются какимъ-либо соусомъ, такъ, напр.· макароны по итальянски заправляются соусомъ томатъ и тертымъ пармезаномъ и подаются въ металлической чашкѣ или кастрюлѣ. Для макаронъ миланезъ (по-милански) прибавляются бланкеты вареной ветчины, трюфели и припущенные шампиньоны, все это вмѣстѣ съ макаронами заправляется соусомъ томатъ и подается въ чашкѣ. Макароны можно варить цѣликомъ, или-же наломавъ на равныя части.

Макароны огратенъ на 5 персонъ.

Макаронъ—1 ф.
Масла—1/4 ф.
Сыру пармезану—1/8 ф.
Соусу бешемель—на 1 столовую ложку муки.

Заправить отваренныя макароны масломъ, тертымъ пармезаномъ и соусомъ бешемель, сложить въ металлическую чашку, посыпать сверху пармезаномъ, покропить масломъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Макароны по-милански заправляются томатнымъ соусомъ и пармезаномъ съ прибавкою ветчины, шампиньоновъ и трюфелей см. тембаль милянезъ по оглавленію.

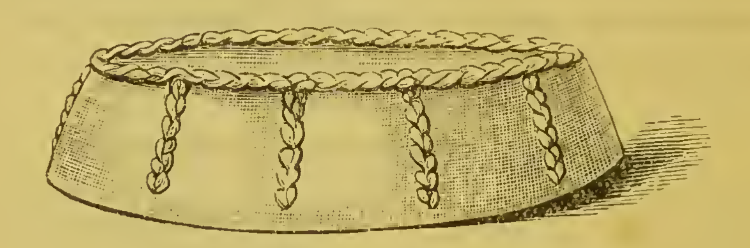
Курникъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Сдобнаго разсыпчатаго тѣста—на 1 ф. муки.
Бѣлыхъ грибовъ—1/2 ф.
Яицъ—5 шт.
Курицы—1 шт.
Разсыпчатаго рису—1/2 ф.
Соусу сюпремъ—на 2 1/2 ст. бульона.
Зелени петрушки.

Правила приготовленія. Приготовить сдобное, разсыпчатое тѣсто (см. по оглавленію). Сварить до готовности 1 курицу въ

бульонѣ или въ кипяткѣ, отобрать все мясо отъ костей, нарѣзать бланкетами, заправить соусомъ сюпремъ ($^1/_2$ стакана) безъ льезона, посыпать рубленой зеленью петрушки и остудить. Приготовить разсыпчатый рисъ, нашинковать сваренныя въ крутую яйца и заправить ихъ растопленнымъ масломъ и укропомъ. Бѣлые грибы, свѣжіе или консервы, или шампиньоны припустить на маслѣ и тоже заправить соусомъ. Когда все будетъ готово, отдѣлить четверть всего количества сдобнаго тѣста на крышку и отложить, а все остальное тѣсто раскатать толщиною около $^1/_2$ пальца, придать форму круга, сложить на плафонъ (толстый



Курникъ.

мѣдный листъ) и вырѣзать по краю фестоны для того, чтобы удобнѣе было сдѣлать защипку на стѣнкахъ тѣста, какъ указано на рисункѣ. Затѣмъ положить на средину тѣста половину всей пропорціи рису такъ, чтобы края тѣста остались непокрытыми фаршемъ на три пальца, сверхъ рису половину пропорціи яицъ, потомъ половину бланкетовъ курицы и грибовъ и опять въ томъ же порядкѣ перекладывать до верху. Уложивъ весь фаршъ такимъ образомъ, горкой, умять его поплотнѣе ложкой, собрать края тѣста и натянуть ихъ слегка къ верху такъ, чтобы получилась стѣнка вышиною $3^1/_2$—4 вершка, соединить края фестоновъ вмѣстѣ и придать курнику форму усѣченнаго конуса, т.-е. чтобы сверху суживался.

Затѣмъ раскатать тѣсто, оставленное на крышку, по величинѣ отверстія курника, положить эту крышку на верхъ такъ, чтобы края крышки сошлись съ краями стѣнокъ тѣста, защипать края стѣнки, т.-е. края фестоновъ, красивой защипкой (см. рисунокъ), смазать весь курникъ яйцомъ, сдѣлать въ срединѣ на крышкѣ отверстіе, а изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ гребешковъ или цвѣтка и убрать ими крышку; затѣмъ по-

ставить курникъ въ хорошій жаръ духового шкафа на 40—45 минутъ.

Готовность курника опредѣляется такъ же, какъ и готовность кулебяки, т.-е. сокъ долженъ закипѣть въ отверстіи, а курникъ свободно сходить съ листа.

Курникъ подается и самостоятельнымъ блюдомъ къ завтраку, тогда къ нему подается отдѣльно соусъ сюпремъ. Если же онъ назначенъ вмѣсто пирожковъ къ какому-нибудь супу, то къ нему никакого соуса не подается. Въ курникъ также можно прибавлять мозги изъ трубчатыхъ костей, напр., бедра, заготовленные, какъ для пирожковъ; мозги кладутся въ перекладку съ другими фаршами. Отъ прибавки мозговъ курникъ получается гораздо жирнѣе на вкусъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ тѣста. Для курника также можно приготовлять кислослоеное тѣсто.

Укладываніе фаршей. Первый рядъ фарша долженъ быть положенъ изъ рису для того, чтобы нижняя корка не была мокрая. Въ виду того, что курникъ долженъ имѣть конусообразную форму, рядъ фаршей къ верху долженъ постепенно суживаться.

Приданіе формы. Придавая курнику нужную форму, т.-е. поднимая края тѣста вверхъ, не слѣдуетъ его очень натягивать, потому что во время печенія можетъ лопнуть и тогда потеряетъ форму и развалится. Для того, чтобы на стѣнкахъ не было толстыхъ складокъ, по краю круга вырѣзаютъ фестоны.

Отверстіе на крышкѣ. Отверстіе на крышкѣ дѣлается для того, чтобы верхняя корка не отпотѣла и не была мокрая.

Шашлыкъ по-грузински.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Баранины—$2^1/_2$—3 ф.
Луку, чесноку—по 1 шт.
Зелени петрушки—щепотку.
Соли, перцу—по вкусу.
Уксусу и прованскаго масла для маринованія.
Баклажановъ—5 шт.

Правила приготовленія. Нарѣзать баранину и бараній жиръ на небольшіе куски, слегка отбить, посыпать ихъ солью, перцемъ и поплотнѣе уложить въ каменную чашку, перекладывая каждый рядъ баранины шинкованнымъ луком, зубками (частицами) чесноку и зеленью петрушки; вспрыснуть все это легкимъ столовымъ уксусомъ, полить прованскимъ масломъ и оставить мариноваться въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ. Затѣмъ вынуть и обсушить куски на салфеткѣ, очистить отъ зелени и луку и нанизать на металлическія шпильки или деревянныя лучинки, чередуя кусочки баранины съ кусочками бараньяго жира и ломтиками баклажановъ. За 10 минутъ до подачи къ столу зажарить шашлыкъ или непосредственно на чистыхъ, горячихъ угляхъ, или на рошпорѣ, сперва съ одной стороны, а потомъ съ другой; затѣмъ переложить его на горячее блюдо, не снимая со шпилекъ. За неимѣніемъ рошпора, можно жарить шашлыкъ на тонкой сковородѣ на плитѣ, какъ бифштексъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для шашлыка слѣдуетъ брать молодую, жирную баранину и притомъ самую мягкую часть.

Баклажаны. Баклажаны до нанизыванія ихъ на шпильки слѣдуетъ очистить отъ сердцевины и посолить (см. общую статью о зелени, стр. 72). За неимѣніемъ баклажанъ, употребляютъ свѣжіе, обланжиренные, молодые огурцы или дѣлаютъ шашлыкъ безъ всякихъ овощей; можно шашлыкъ дѣлать съ бараньими почками.

Равіоли.

Правила приготовленія. Для равіолей нужно приготовить полусдобное тѣсто, т.-е. на каждый фунтъ муки положить $^1/_4$ ф. масла, 3 желтка, щепотку соли и $^1/_2$ стакана воды. Тѣсто приготовляется такимъ же способомъ, какъ и для паштета. Для фарша въ равіоли приготовляется кнель изъ курицы, дичи или рыбы, а также мелкіе бланкеты зажаренной дичи или курицы и мелко рубленый вареный шпинатъ или пюре изъ лука, шампинь-

оновъ и томата. Когда кнель хорошо выбита, то прибавить въ нее мелкіе бланкеты поджаренной дичи, мелко рубленый вареный шпинатъ (въ очень маломъ количествѣ) или же пюре изъ шампиньоновъ, томату, луку и проч.; прибавить по вкусу соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и немного тертаго сыру пармезану. Перемѣшавъ хорошо фаршъ, раскатать потоньше тѣсто, вырѣзать маленькой, круглой выемкой кружки, смазать края бѣлкомъ, положить на средину каждаго кружка чайную ложечку фаршу, накрыть другимъ кружкомъ, соединить края и плотно прижать ихъ, чтобы во время варки пирожокъ не открылся. Раздѣлавъ указаннымъ образомъ всѣ равіоли, сложить ихъ на сотейникъ, смазанный масломъ, и за нѣсколько минутъ до подачи залить соленымъ кипяткомъ и варить на легкомъ огнѣ. Когда равіоли готовы, то всплывутъ на поверхность; тогда вынуть ихъ изъ кипятка шумовкой въ чашку и подавать горячими. Равіоли, какъ и пельмени, можно подавать самостоятельнымъ блюдомъ или опускать въ готовый бульонъ; тогда будетъ называться супъ съ равіолями.

Другой способъ приготовленія равіолей (для закуски).

Правила приготовленія. Приготовить такое же тѣсто, какъ указано выше. Приготовить фаршъ годиво. Раскатать тѣсто, вырѣзать его, какъ сказано выше, положить на средину каждаго кружка фаршъ, защипать края и сварить въ соленомъ кипяткѣ. Когда равіоли всплывутъ наверхъ и будутъ готовы, то вынуть ихъ на сито, дать стечь водѣ, переложить равіоли въ металлическую или каменную чашку, залить ихъ густымъ соусомъ бешемель, приготовленнымъ на сливкахъ, сверху посыпать тертымъ пармезаномъ, покропить растопленнымъ масломъ, и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда заколеруются, образуется сверху румяная корочка, то готовы. Вмѣсто бешемеля можно залить равіоли томатнымъ соусомъ и также запечь.

Фаршъ годиво.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мякоти телятины или филе рябчиковъ—3/4 ф. (съ 2 шт.) приблизительно.

Почечнаго жиру—3/4 ф.

Трюфелей или шампиньоновъ—1/4 ф.

Льду, чтобы фаршъ былъ сочный.

Соли } по вкусу.
Перцу }

Правила приготовленія. Взять мякоть телятины или филеи сырыхъ рябчиковъ, мелко изрубить вмѣстѣ съ хорошимъ телячьимъ или воловьимъ почечнымъ жиромъ, прибавить мелко колотаго чистаго льду, протолочь въ ступкѣ, протереть черезъ сито и прибавить мелко рубленыхъ сырыхъ шампиньоновъ или трюфелей (можно консервовъ), или мелко рубленый лукъ шарлотъ; прибавить по вкусу соли, перцу, хорошо размѣшать и поставить до употребленія на ледъ. Этотъ фаршъ употребляется для фаршировки различныхъ пирожковъ, а также для фаршировки дичи.

Различныя антреме изъ живности и зелени.

Воль-ованъ финансьеръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Для слойки.

Муки французской—$^3/_4$ ф.
Масла—$^3/_4$ ф.

Для гарнира.

Воды—$^3/_4$ стакана.
Пѣтушиныхъ гребешковъ—$^1/_4$ ф.
Сладкаго мяса—$^1/_4$ ф.
Курицу—1 шт. или рябчиковъ—2 шт. для кнели.
Сливокъ густыхъ—1 стаканъ, ординарныхъ—$^1/_4$ ст.
Трюфелей—$^1/_8$ ф.
Шампиньоновъ—$^1/_4$ ф.
Соусъ сюпремъ—на $2^1/_2$ стакана бульону.

Правила приготовленія. Приготовить хорошее слоеное тѣсто, раскатать его толщиною въ $1^1/_2$—2 пальца, намѣтить тарелкою кружокъ, вырѣзать его и сложить на плафонъ, смоченный холодной водой. Въ срединѣ кружка, на разстояніи 2—3 пальцевъ отъ края, намѣтить потомъ второй кружокъ и вырѣзать его до половины толщины тѣста. (Прорѣзывать тѣсто до конца нельзя, потому что тогда вывалится дно и получится кольцо, а не коробка, какъ это нужно). Этотъ второй кружокъ долженъ представлять изъ себя крышку, которая по испеченіи волована снимается прочь. Намѣтивъ кружокъ, сдѣлать на немъ отъ руки горячимъ ножомъ надрѣзы въ видѣ звѣзды, клѣточекъ или какой-

нибудь другой фигуры. Приготовивъ, такимъ образомъ, волованъ, вынести его на холодъ и застудить немного. Затѣмъ смазать его яйцомъ (только одинъ верхъ, края не смазывать) и поставить сначала въ очень горячій духовой шкафъ, а когда заколеруется и поднимется, то сбавить жаръ до средней температуры и держать волованъ въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока крышка (второй намѣченный ножемъ, кружокъ) провалится во внутрь, тогда вынуть волованъ изъ печки, снять крышку, вынуть изъ середины сырое тѣсто для того, чтобы образовалась форма коробки и выскоблить осторожно ножемъ, чтобы нижняя корка и стѣнки были почти прозрачны. Затѣмъ приготовить гарниръ финансьеръ, заправить его густымъ соусомъ сюпремъ и передъ подачей къ столу наполнить имъ середину волована горкой и накрыть сверху крышкой; остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Гарниръ финансьеръ состоитъ изъ пѣтушиныхъ гребешковъ, сладкаго мяса, шампиньоновъ, трюфелей и кнели изъ дичи, раздѣланной на столовую ложку. Гребешки и сладкое мясо отвариваются въ брезѣ и нарѣзаются бланкетами; шампиньоны нарѣзаются кружочками и припускаются на маслѣ; трюфели—консервы нарѣзаются бланкетами.

Примѣчаніе. Наполнять волованъ гарниромъ нужно передъ самой подачей, иначе онъ размокнетъ; развалится и потеряетъ форму и вкусъ, потому что мокрое слоеное тѣсто совсѣмъ не вкусно. Приготовленіе кнели, пѣтушиныхъ гребешковъ. сладкаго мяса и соуса сюпремъ, см. оглавленіе. Волованъ нужно держать въ печкѣ до тѣхъ поръ пока онъ хорошо пропечется; если вынуть недопеченымъ, то опадетъ (станетъ плоскимъ).

Примѣчаніе о рыбномъ волованѣ. Точно такъ же можно приготовить и волованъ рыбный; тогда для гарнира нужно приготовить кнель изъ рыбы; вмѣсто сладкаго мяса и гребешковъ положить припущенныя печенки налимовъ и шейки отъ вареныхъ раковъ. Шампиньоны и трюфели оставить, а соусъ сюпремъ замѣнить раковымъ соусомъ.

Паштетъ горячій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Паштетнаго тѣста на $^{3}/_{4}$ ф. муки.
Дроздовъ, перепеловъ или бекасовъ—5 шт.

Для кнели.

Рябчиковъ—2 шт.
Густыхъ сливокъ—$^{1}/_{2}$ стакана.
Гребешковъ пѣтуш.—$^{1}/_{4}$ ф.
Сладкаго мяса—$^{1}/_{4}$ ф.
Шампиньоновъ—$^{1}/_{4}$ ф.
Трюфелей—$^{1}/_{8}$ ф.

Для гратена.

Телячьей печенки—$^{1}/_{2}$ шт.

Свиного шпеку—$^{1}/_{2}$ ф.
Яицъ или бешемелю для связи.
Пряностей, Мадеры, пермезану, Соли, перцу — по вкусу.

Для соуса.

Муки франц.—1 стол. ложку.
Масла—$^{1}/_{8}$ ф.
Бульону изъ дичи—$2^{1}/_{2}$ стакана.
Мадеры—$^{1}/_{4}$ стакана.
Сливочнаго масла—$^{1}/_{8}$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто (см. оглавленіе). Снять филеи мелкой дичи (дрозды, бекасы, перепела) съ костей, какъ для галантина, см. холодныя закуски, приготовить кнелевый фаршъ изъ мякоти рябчиковъ, а изъ костей сварить бульонъ для соуса. Изъ телячьей печенки приготовить фаршъ гратенъ. (См. холодныя закуски, паштетъ огратенъ). Сладкое мясо и пѣтушиные гребешки сварить въ брезѣ и нарѣзать бланкетами. Шампиньоны нарѣзать кружочками и припустить. Трюфели нарѣзать бланкетами. Когда все будетъ готово, то въ кнелевый фаршъ прибавить немного «гратену» и трюфелей и нафаршировать дроздовъ или другую мелкую дичь, какъ индѣйку для галантина, зашить разрѣзъ и поджарить на отколерованномъ маслѣ, положивъ на спинку. Если взяты дрозды, то масла не надо, они сами по себѣ жирны. Когда дичь зарумянится, то остудить. Прожаривать до полной готовности не нужно, потому что потомъ паштетъ будетъ запекаться въ духовомъ шкафу. Изжаривъ дичь, раскатать паштетное тѣсто, оставивъ часть на крышку, выложить этимъ тѣстомъ паштетную форму (см. холодныя закуски, холодный паштетъ изъ дичи); на дно формы по-

ложить половину всего фарша гратена ровнымъ слоемъ, сверхъ гратена положить половину всего количества гребешковъ и сладкаго мяса, трюфели и шампиньоны, потомъ положить изжаренныхъ птицъ филеями вверхъ, потомъ опять гребешки и проч. гарниры; сверхъ всего положить фаршъ гратенъ ровнымъ слоемъ; покрывъ паштетъ крышкой изъ тѣста, смазать яйцомъ; сдѣлать на крышкѣ украшенія изъ остатковъ тѣста и поставить въ духовой шкафъ въ среднiй жаръ на $^3/_4$ или 1 часъ (какъ вынимать паштетъ изъ формы, см. холодныя закуски, паштетъ огратенъ).

Паштетъ этотъ подается горячимъ. Отдѣльно въ соусникѣ къ нему подается соусъ-мадера, приготовленный на бульонѣ изъ костей дичи такъ: приготовить красную пассеровку на томъ сотейникѣ, гдѣ жарилась мелкая дичь, развести ее бульономъ, свареннымъ изъ костей рябчиковъ, мякоть которыхъ пошла на кнель, высадить соусъ до густоты сметаны, прибавить мадеры, вскипятить подъ крышкой, прибавить по вкусу лимоннаго соку, кайенскаго перцу и вытянуть кускомъ сливочнаго масла.

Ризотто.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ — 3 шт.
Шампиньоновъ — $^1/_4$ ф.
Рису — $^3/_4$ ф.
Масла столоваго — $^1/_4$ ф.
Масла прованскаго — $^1/_8$ ф.
Томату — $^1/_8$ ф. (пюре).
Трюфелей — $^1/_8$ ф.
Бульону — 2 стакана.
Помидоровъ — 3—5 шт.
Луку — 1 шт.
Сыру пармезану — $^1/_8$ ф.
Соли, перцу — по вкусу.
Трюфелей — $^1/_8$ ф.

Правила приготовленія. Изжарить нужное количество рябчиковъ, остудить немного, снять мясо съ костей и нарѣзать бланкетами, а всѣ кости, кромѣ спинокъ, изрубить, прожарить и сварить изъ нихъ бульонъ для риса. Взявъ нужное количество итальянскаго рису, высѣять изъ него черезъ сито всю пыль. Затѣмъ нашинковать потоньше лукъ и положить его въ сотейникъ на прованское масло. Когда лукъ начнетъ желтѣть, то всыпать туда же въ сотейникъ рисъ и также поджарить его до золотистаго цвѣта, прибавить немного пюре томатовъ-консервовъ,

предварительно спассерованныхъ на маслѣ, влить бульону, свареннаго изъ костей дичи, столько, чтобы рисъ былъ покрытъ имъ, прибавить по вкусу соли и перцу, размѣшать, закрыть крышкой и поставить въ горячій духовой шкафъ на паръ, на 20—30 минутъ, чтобы рисъ сдѣлался мягкимъ. По прошествіи этого времени вынуть рисъ изъ печки, заправить по вкусу тертымъ пармезаномъ и размѣшать осторожно вилкой, чтобы не мялся. Затѣмъ взять какую нибудь металлическую или огнеупорную каменную чашку, смазать ее хорошенько внутри масломъ, положить на дно рядъ риса, сверху рядъ бланкетовъ изъ дичи, въ перемежку съ бланкетами трюфелей и припущенныхъ шампиньоновъ, положить также ломтики сырыхъ помидоровъ, очищенныхъ отъ зернышекъ, сверху положить рядъ риса и такъ продолжать укладывать до верху; самый верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, посыпать сверху сыромъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить на нѣсколько минутъ въ горячій шкафъ, чтобы образовалась сверху румяная корочка. Къ ризотто можно подавать штуфатный сокъ или сокъ, оставшійся изъ подъ дичи.

Объясненія и примѣчанія.

Рисъ. Такъ какъ для ризотто жарится сырой рисъ, то передъ жареніемъ его не слѣдуетъ мыть, потому что мокрый рисъ не будетъ долго колероваться и для жаренія его потребуется бо́льшее количество масла. Вмѣсто прованскаго масла рисъ можно также пассеровать на столовомъ, но только отколерованномъ маслѣ.

Курица или цыплята. Вмѣсто дичи можно также брать жареныхъ цыплятъ или курицу.

Раковыя шейки. Можно также прибавлять въ ризотто раковыя шейки, а трюфели замѣняютъ шампиньонами или даже бѣлыми грибами, припущенными на маслѣ.

Тембаль изъ макаронъ а-ля милянезъ другимъ способомъ.

Первый способъ приготовленія тембаля описанъ въ обѣдѣ № 8-й французской кухни.

Второй способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что самый тембаль, т.-е. коробка или форма, дѣлается не изъ тѣста, а изъ самихъ макаронъ такимъ образомъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ тонкія итальянскія макароны, откинуть на сито, слить воду, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить туда же кусокъ сливочнаго масла, немного фюме или бульону и 3 цѣльныхъ яйца (на $^3/_4$ ф. макаронъ), размѣшать хорошенько. Заправивъ, такимъ образомъ, макароны, выложить ихъ въ шарлотную форму, густо смазанную масломъ; укладывать нужно какъ можно плотнѣе и до самаго верху. Затѣмъ поставить форму въ печку и держать до тѣхъ поръ, пока макароны зарумянятся и будутъ свободно отставать отъ краевъ формы. Тогда вынуть макароны изъ формы, срѣзать сверху одинъ слой толщиною въ $^1/_2$ пальца, который будетъ служить крышкой для тембаля, и потомъ гарнирной ложечкой вынуть всю средину, чтобы образовалась форма коробки, которую и наполнить такимъ же гарниромъ, какъ указано въ первомъ способѣ.

Третій способъ приготовленія тембаля. Вмѣсто тѣста самую форму можно выложить отварными макаронами, которыя нужно накладывать на дно и стѣнки формы спиралью. Форма должна быть густо смазана масломъ. Когда дно и стѣнки формы выложены макаронами, то въ средину формы кладутся пѣтушиные гребешки, бланкеты ветчины, шампиньоны и трюфели, смѣшанные вмѣстѣ и заправленные томатнымъ соусомъ, сверху опять положить рядъ макаронъ и поставить все это въ духовой шкафъ запечь. Когда тембаль будетъ готовъ, то свободно отойдетъ отъ краевъ. Тогда его вынимаютъ на блюдо и подаютъ горячимъ. Тембаль, приготовленный этимъ способомъ, болѣе труденъ, чѣмъ первые два, нужно имѣть для этого опытность и практику, иначе все можетъ развалиться. Въ послѣднемъ случаѣ макароны не слѣдуетъ ломать на куски, а отвариваютъ цѣльными, чтобы ими удобнѣе было выкладывать форму.

Сладкое мясо а-ля периге.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Сладкаго мяса—1 ф.	Кнели изъ 1 курицы.
Пѣтушин. гребешковъ—$^1/_2$ ф.	Трюфелей—$^1/_4$ ф.

Сливокъ густыхъ 1 стак. для кнели.

Соусу периге (см. ниже).

Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Сварить нужное количество сладкаго мяса въ брезѣ, выбрать его въ соленую холодную воду, потомъ обсушить въ салфеткѣ и нашпиговать каждую штуку ломтиками трюфеля. Затѣмъ приготовить пѣтушиные гребешки и кнели изъ курицы, раздѣланные на столовой ложкѣ, и нарѣзать трюфели (консервы) бланкетами. Послѣ того приготовить рамку изъ кнелеваго фарша, какъ на кремъ Аспази, но только крѣпче, чтобы на форму можно было положить гарниръ, поэтому въ кнелевый фаршъ взбитыхъ сливокъ слѣдуетъ класть меньше, чѣмъ въ кремъ Аспази. Приготовить соусъ периге. Когда все будетъ готово, выложить рамку на блюдо, положить въ средину ея кнель, пѣтушиные гребешки и трюфели въ перемежку и полить немного соусомъ, а сверху кругомъ, по краю рамки, положить сладкое мясо и полить его соусомъ, предварительно согрѣвъ его въ этомъ соусѣ. Сладкое мясо можно подавать съ разными соусами и гарнирами. Послѣ того, какъ оно сварено, его можно запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ фритюрѣ или, не панируя, изжарить въ клярѣ, какъ рыбу.

Соусъ периге.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Соусу эспаньоль—1 стол. ложку.

Гляссу—2 стакана.

Трюфелей—1/8 фунта.

Вина рейнвейну—1/2 стакана.

Нарѣзать ломтиками трюфели консервы (или свѣжіе очищенные), залить рейнвейномъ и вскипятить подъ крышкой. Затѣмъ отваръ изъ подъ нихъ слить и прибавить въ него гляссу и соусу эспаньоль (см. по оглавленію), вскипятить одинъ разъ и положить туда же отваренные ломтики трюфелей. Этотъ соусъ подается къ жаркимъ изъ домашней птицы и дичи. За неимѣніемъ соуса эспаньоль, можно приготовить красную пассеровку, развести ее бульономъ, прибавить фюме и высадить соусъ до густоты сметаны.

Омлетъ фаршированный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Яицъ—10 штукъ.
Масла—$^1/_4$ фунта.
Молока или слив.—$^1/_2$—$^3/_4$ стак.
Соли, перцу—по вкусу.

Для фарша.

Почекъ—2 штуки.
Соли, перцу—по вкусу.
Соусу мадеры—$^3/_4$ стакана.

Правила приготовленія. Отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, прибавить къ нимъ молока или сливокъ, соли и перцу и разбить хорошенько вѣнчикомъ, чтобы яйца смѣшались съ молокомъ. Затѣмъ накалить хорошенько тонкую желѣзную сковороду, распустить на ней кусокъ масла и когда оно начнетъ румяниться, вылить на сковороду яйца и поставить на сильный огонь, прокалывая яичницу ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы быстрѣе прожаривалась. Черезъ нѣсколько минутъ, когда яйца сгустятся и будутъ хорошо отставать отъ сковороды, отставить сковороду на край плиты и положить на одну половину яичницы какой-либо фаршъ, осторожно загнуть ножомъ другую половину яичницы и закрыть ею хорошенько фаршъ такъ, чтобы получилось нѣчто въ родѣ пирога съ защипкой на боку, затѣмъ продержать яичницу еще на плитѣ 2—3 минуты и, накрывъ ее блюдомъ, осторожно переопрокинуть на него яичницу нижней стороной и подавать.

Объясненія и примѣчанія.

Время приготовленія. При приготовленіи омлета нужно, главнымъ образомъ, слѣдить за тѣмъ, чтобы не передержать его долго на плитѣ. отчего онъ можетъ подгорѣть и получить горькій вкусъ, и чтобы не класть очень рано фаршъ, т.-е. когда яйца еще не закрѣпли и не отстаютъ еще отъ сковороды, потому что тогда фаршъ смѣшается съ яйцами и омлетъ не получитъ надлежащаго вида. Вообще, омлетъ нужно приготовлять очень быстро и на хорошемъ жару.

Готовность омлета. Готовность омлета опредѣляется тѣмъ, что онъ начинаетъ свободно отставать отъ сковороды.

Фаршъ. Омлетъ фаршируется различнымъ фаршемъ, но больше всего принято фаршировать «финзербомъ» (см. по оглавленію) или телячьими почками соусъ мадера; для фаршировки употребляются почки, заправленныя немного соусомъ, безъ прибавленія жаренаго картофеля. Фаршируютъ омлетъ также бефъ-строгановымъ, сальпикономъ, различными пюре изъ овощей, бланкетами изъ живности и проч. фаршами. Кромѣ того, вмѣсто фарша можно класть какое-нибудь густое варенье; тогда уже омлетъ подается какъ сладкое блюдо и когда онъ переложенъ на блюдо, то сверху его должно посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровать раскаленной саламандрой, чтобы получилась блестящая корочка. Такой омлетъ носитъ названіе «омлетъ суфле а-ля конфитюръ».

Яичница глазунья съ ветчиной.

Яицъ—10—15 штукъ.
Ветчины—$1^1/_4$ фунта.
Масла для жаренія—$^1/_4$ фунта.
Соли, Перцу — по вкусу.

Правила приготовленія. Нарѣзать небольшими ломтиками ветчину, обжарить на отколерованномъ маслѣ на тонкой сковородѣ. Когда ветчина обжарена съ обѣихъ сторонъ, начать отбивать туда же на сковороду по одному яйцу цѣликомъ. Отбивъ всѣ яйца, посыпать ихъ солью, перцемъ, поставить яичницу въ средній жаръ въ духовой шкафъ и держать до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ свернется и затвердѣетъ, а желтокъ будетъ въ смятку (5—8 минутъ); подается прямо на сковородѣ. Вмѣсто ветчины можно брать колбасу или черный хлѣбъ, нарѣзанный ломтиками.

Эфъ брульи со спаржей.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Приготовляются два сорта яичницы: рояль и омлетъ.

а) Пропорція для рояля.

Яицъ—5 штукъ.
Молока или сливокъ—1 стак.
Соли, перцу—по вкусу.
Масла для смазки формы.

б) Пропорція для омлета.

Яицъ—5 штукъ.
Сливокъ—5 столовыхъ ложекъ.
Масла—$^1/_8$ фунта.
Соли, перцу—по вкусу.

Для гарнира.

Спаржи—2 фунта.
Крутоновъ—8—10 штукъ.

Правила приготовленія. Сначала приготовить яичницу рояль такимъ образомъ: отбить въ кастрюлю яйца цѣликомъ, развести ихъ всѣмъ количествомъ молока или сливокъ, разбить хорошенько вѣничкомъ и прибавить по вкусу соли и кайенскаго перцу; затѣмъ взять толстую форму «рамку» (мѣдную или каменную), смазать ее внутри хорошенько масломъ, процѣдить въ нее яичницу, поставить форму на сковороду съ горячей водой и сварить точно такъ же, какъ кремъ Аспази, изъ птицы или изъ рыбы. Приготовить спаржу для гарнира слѣдующимъ способомъ: очистивъ соусную (толстую) спаржу, отрѣзать лучшую часть ея — головки, съ частью ствола, на два вершка, связать ее въ пучекъ и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Всю остальную часть спаржи (стволы) нарѣзать маленькими кружочками и также отварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ отдѣльно отъ головокъ. За 10—15 минутъ до подачи приготовить яичницу омлетъ такъ: отбить въ кастрюлю яйца цѣликомъ, прибавить къ нимъ ординарныя сливки или молоко, положить туда же сливочное масло, наломавъ его кусочками, прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу и рубленой зелени петрушки, размѣшать все хорошенько, поставить на плиту и проварить, мѣшая лопаточкой. Проваривать омлетъ нужно до тѣхъ поръ, пока образуется густая масса въ видѣ комочковъ; тогда отставить омлетъ на столъ и положить въ него отваренные кусочки спаржи. Когда рояль будетъ готовъ, т.-е. затвердѣетъ и отойдетъ отъ краевъ формы, то вынуть его на блюдо, положить въ средину (въ отверстіе формы) омлетъ, смѣшанный съ кусочками спаржи, а кругомъ, по краю блюда, положить пучки изъ головокъ спаржи, вперемежку съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанными въ видѣ треугольниковъ и обжаренными въ маслѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка рояля. При варкѣ яичницы рояль необходимо соблюдать всѣ правила, относящіяся къ крему Аспази (см. по оглав-

ленію), т.-е., чтобы яичница не закипѣла, отчего отскочитъ водой, сдѣлается жидкою и будетъ негладкая (покроется дырочками).

Приготовленіе омлета. При приготовленіи омлета тоже нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ не закипѣлъ, отчего отскочитъ водой и станетъ жидкимъ; поэтому, проваривая омлетъ, его все время, не переставая, нужно мѣшать лопаточкой въ одну сторону.

Фаршированныя яйца. Фаршированныя яйца могутъ подаваться самостоятельнымъ блюдомъ, какъ горячая закуска, тогда ихъ обыкновенно подаютъ въ металлической чашкѣ, залитыми соусомъ, или же подаются на завтракъ, тогда соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ. Фаршированныя яйца можно подавать къ супу вмѣсто пирожковъ, какъ, напримѣръ, къ супу озейль, къ зеленымъ щамъ и другимъ супамъ. Для фаршировки яйца нужно сначала сварить въ крутую, затѣмъ переложить въ холодную воду на нѣсколько минутъ (чтобы лучше очищалась скорлупа), очистить отъ скорлупы, разрѣзать каждое яйцо вдоль пополамъ, вынуть желтки и протереть чрезъ сито. Затѣмъ прибавить къ желткамъ сливочное масло кускомъ, растереть, прибавить сливокъ, чтобы фаршъ былъ нѣжный; послѣ того можно прибавлять для вкуса что угодно, какъ-то: рубленые, припущенные шампиньоны, раковыя шейки, рубленую зелень петрушки, сыръ пармезанъ, трюфели, протертые анчоусы, вообще кто что любитъ. Можно также къ протертымъ желткамъ прибавлять фаршъ гратенъ или протертую фуа-гра, также сальпиконъ изъ дичи или ветчины и т. д.

Приготовивъ фаршъ, накладываютъ его въ углубленіе бѣлковъ и соединяютъ каждыя двѣ половинки вмѣстѣ, чтобы получилась форма цѣльнаго яйца. Затѣмъ укладываютъ яйца въ металлическую чашку, заливаютъ какимъ-нибудь соусомъ: бешемелемъ, томатнымъ или другимъ, темнымъ или бѣлымъ, зависитъ отъ вкуса, посыпаютъ сверху сыромъ, кропятъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ, чтобы на соусѣ образовалась румяная корочка. Если хотятъ сдѣлать жареныя яйца, то, нафаршировавъ ихъ и соединивъ обѣ половинки вмѣстѣ, панируютъ ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ или въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и жарятъ во фритюрѣ, какъ пирожки. Потомъ укладываютъ на салфетку, гарнируютъ жареною зеленью петрушки и отдѣльно подаютъ различные темные пикантные соуса. Фаршированныя яйца можно по-

давать на закуску холодными, тогда ихъ застуживаютъ въ ланспикѣ или покрываютъ маіонезомъ; подаютъ съ различными салатами на красивыхъ крустадахъ или въ корзиночкахъ. Вообще изъ яицъ можно приготовить десятки различныхъ блюдъ, названія коихъ зависятъ отъ тѣхъ соусовъ и гарнировъ, съ которыми они подаются.

Суфле изъ яицъ. Сдѣлать и испечь тарталетки изъ слоенаго или сдобнаго разсыпчатаго тѣста, какъ для филе миньонъ (см. 1-й обѣдъ французскій столъ), затѣмъ взять яйца, считая по 2 штукѣ на персону, отбить ихъ въ кастрюлю, прибавить сливокъ какъ для омлета (на 1 яйцо 1 чайную ложку), разбить вѣничкомъ, чтобы масса была гладкая, прибавить кусочками сливочное масло, соль, перцу по вкусу и тертый пармезанъ; вылить эту массу въ испеченныя тарталетки и поставить въ духовой шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы сверху образовалась румяная корочка, тогда сейчасъ же подавать. Можно приготовить суфле другимъ способомъ. Сдѣлать густой бешемель на сливкахъ, но только взять одинаковое количество масла и французской муки (масла и муки по $^1/_8$ фунта, сливокъ 1 стаканъ), дать немного остыть, прибавить желтки (4 штуки на эту пропорцію), по вкусу соль, перецъ, тертый пармезанъ. Размѣшать, прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ и выложить въ маленькія фарфоровыя формочки или коробочки изъ бумаги и поставить въ легкій духовой шкафъ; когда суфле поднимется и зарумянится, то готово.

Эфъ а ля паризьенъ.

Пропорція на 5 человѣкъ.

Яицъ—15 шт.	Бульону—2 стак.
Ветчины варен.—$1^1/_4$ ф.	Мадеры—$^1/_4$ стак.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.	Кабуль соп } по вкусу.
Трюфелей—$^1/_4$ ф.	Кайенскаго перцу } по вкусу.
Польскій хлѣбъ—3 шт. по 5 к.	Масла столоваго или сливочнаго для жаренья крутоновъ—$^3/_8$ ф.
Томату—$^3/_8$ ф.	
Фюме—$^1/_2$ стак.	

Правила приготовленія. Вареную ветчину нашинковать тонкими полосками, точно такъ же нарѣзать свѣжіе шампиньоны

и трюфели-консервы. Приготовить соусъ томатъ; если въ домѣ нѣтъ фюме, то въ соусъ прибавить 1 чайн. ложку холодной пассеровки. Положить въ соусъ шампиньоны, прокипятить нѣсколько разъ подъ крышкой, чтобы шампиньоны не утратили ароматъ, положить туда же ветчину, трюфели, прибавить мадеру, вскипятить еще немного и положить по вкусу кабуль сои и кайенскаго перцу. До подачи къ столу держать соусъ на пару, чтобы не остылъ и не кипѣлъ. Послѣ того взявъ черствый польскій хлѣбъ или французскія булки, срѣзать съ нихъ корку, разрѣзать каждую булку на 5 равныхъ частей и изъ каждой части круглой пирожной выемкой вырѣзать крутонъ въ видѣ стаканчика; всего 15 шт. изъ трехъ булокъ. Въ каждомъ крутонѣ вычистить середину, чтобы образовалось углубленіе, въ которое можно положить желтокъ. Когда всѣ крутоны готовы, то отколеровать на толстой посудѣ масло, обмакнуть въ него крутоны и обжарить ихъ до золотистаго цвѣта въ духовомъ шкафу. Зажаривъ всѣ крутоны, накрыть ихъ сверху чѣмъ-нибудь, салфеткой или какой-нибудь крышкой, чтобы не сохли отъ воздуха. За 10 мин. до подачи поставить всѣ крутоны на металлическое блюдо, дно котораго должно хорошо смазать масломъ и въ углубленіе каждаго крутона положить по сырому желтку и посыпать сверху солью; всѣ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, разбить вѣничкомъ, прибавить соли и вылить на то же блюдо, не касаясь крутоновъ Послѣ того поставить яичницу въ духовой шкафъ въ легкій жаръ. Какъ только желтки затянутся тонкой пленкой и бѣлки немного свернутся, сейчасъ же вынуть изъ печки, полить сверхъ бѣлковъ соусомъ, опять-таки не касаясь крутоновъ, и тотчасъ же подавать.

Примѣчанія. Если яичница перейдетъ, т.-е. бѣлки совершенно затвердѣютъ, то блюдо считается испорченнымъ.

Бѣлки должны имѣть видъ мелкихъ хлопьевъ (какъ куски простокваши), для чего ихъ слѣдуетъ слегка прокалывать ножомъ или вилкой въ то время, когда яичница стоитъ въ печкѣ.

Поливая бѣлки соусомъ, не слѣдуетъ касаться крутоновъ, такъ какъ отъ соуса крутоны размокнутъ и не будутъ хрустѣть. Въ виду этого крутоны слѣдуетъ ставить на блюдѣ на нѣкоторомъ разстояніи одинъ отъ другого. Положивъ въ соусъ ветчину и трюфели, не слѣдуетъ долго ки-

пятить его, такъ какъ тогда и ветчина и трюфели становятся твердыми.

Для этой яичницы блюда обыкновенно берутся металлическія, никелевыя и эмальированныя.

Пашоты обыкновенно подаются со шпинатомъ или къ зеленымъ щамъ, а также къ супу озейль и къ консоме; можно подавать пашоты съ трюфельнымъ или обыкновеннымъ мяснымъ сокомъ. Пашотами принято называть яйца сваренныя въ смятку, но только безъ скорлупы, для чего ихъ варятъ въ кипяткѣ съ уксусомъ и солью. Яйца должны быть самыя свѣжія (не болтанныя), иначе получатъ некрасивый видъ. Для удобства опусканія, яйцо сначала нужно отбить на чайное блюдечко, съ котораго и спустить въ кипятокъ, при чемъ въ этотъ же моментъ начать завертывать бѣлокъ ложкой, не давая ему расплываться по дну кастрюли, такъ какъ тогда желтокъ не удержится внутри, а выплыветъ наружу и смѣшается съ водой. Какъ только бѣлокъ свернется, т.-е. затвердѣетъ, то вынуть осторожно шумовкой или ложкой на тарелку. Бѣлокъ долженъ представлять изъ себя довольно плотную оболочку, въ которой находится желтокъ.

Если пашоты опускаютъ въ крѣпкій бульонъ или въ мясной сокъ, то необходимо сейчасъ же подавать къ столу, иначе яйца перейдутъ, т.-е. сварятся въ крутую.

Баклажаны фаршированные.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Баклажанъ—5 штукъ.
Масла столоваго—$^1/_4$ фунта.
Бульону—$^1/_2$ стакана.
Укропу и зелени петрушки — 1 чайную ложку.
Соли, перцу—по вкусу.

Для фарша:

Рису—$^1/_8$ фунта.
Мяса кострецa—$^1/_2$ фунта.
Почечнаго жиру—$^1/_8$ фунта.
Луку—1 штуку.
Соли, перцу—по вкусу.
Воды или льду для сочности.
Муки для панировки.

Для соуса:

Масла—1 столовую ложку.
Муки—2 столовыхъ ложки.
Томату—$^3/_8$ фунта.
Сметаны—$^1/_2$ фунта.
Бульону—$2^1/_2$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Промывъ баклажаны, вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, приготовить такой же фаршъ, какъ и для голубцовъ, прибавить къ нему рубленой зелени укропа и петрушки. Нафаршировать имъ средину баклажанъ, сложить ихъ въ глубокій сотейникъ или кастрюлю на растопленное масло, прибавить немного бульону, закрыть крышкой и въ такомъ видѣ припустить немного въ духовомъ шкафу. Черезъ 15—20 минутъ залить баклажаны приготовленнымъ отдѣльно соусомъ томатъ со сметаной въ такомъ количествѣ, чтобы они были совершенно покрыты имъ, закрыть крышкой и тушить до мягкости; подавать въ глубокомъ блюдѣ, заливъ этимъ же соусомъ. Способъ чистки баклажанъ см. общую статью о зелени.

Фаршированные кабачки.

Очистивъ кабачки отъ кожицы, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, нафаршировать ихъ внутри, какъ и баклажаны. Фаршъ для кабачковъ приготовляется такой же, какъ и для баклажановъ, но въ него, кромѣ того, прибавляется прожаренная на маслѣ сердцевина отъ кабачковъ въ такомъ же количествѣ, какъ и рисъ. Далѣе во всемъ поступаютъ какъ и съ фаршированными баклажанами.

Земляная груша.

Пропорція на 5 персонъ.

Земляной груши—$1\frac{1}{2}$—2 ф.
Масла—$\frac{1}{8}$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.
Соли—по вкусу.
Соусу томата—на 2 стакана бульону.

Правила приготовленія. Очищенную и промытую, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, земляную грушу обсушить въ полотенцѣ, сложить на распущенное въ глубокомъ сотейникѣ сливочное масло, прибавить туда же лимоннаго соку и соли, и дать заколероваться со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ залить томатнымъ соусомъ и тушить подъ крышкой до мягкости; потомъ выбрать изъ соуса на глубокое блюдо, а соусъ процѣдить, заправить кускомъ сливочнаго масла, прибавить по вкусу лимоннаго соку и залить имъ земляную грушу.

Примѣчаніе. Землянную грушу, сваренную до полной готовности, можно подавать подъ польскимъ соусомъ (масло съ сухарями), а если отварить какъ спаржу, то подъ соусомъ сабайонъ. Кромѣ того, отваренную землянную грушу можно жарить въ клярѣ, какъ и рыбу, или покрыть соусомъ бешемель, посыпать сыромъ и заколеровать въ духовомъ шкафу. Землянную грушу обыкновенно варятъ въ брезѣ.

Сладкіе коренья.

Очистивъ сладкіе коренья, какъ и землянную грушу, связать по 5 штукъ въ пучки, сложить въ кастрюлю, посыпать мукой, прибавить немного соли, залить холодной водой съ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ въ такомъ количествѣ, чтобы коренья были совершенно покрыты ею, прибавить букетъ и пряности (перецъ, лавровый листъ), закрыть крышкой и сварить до мягкости или же можно сварить въ брезѣ. Когда будутъ готовы, выбрать на сито, снять нитки, очистить отъ зелени (букета) и пряностей и дать стечь водѣ. Такимъ образомъ приготовленные сладкіе коренья можно подавать подъ различными соусами: голландскимъ, польскимъ, сабайономъ и проч.; кромѣ того, послѣ варки сладкіе коренья можно изжарить въ итальянскомъ клярѣ за 10 минутъ до подачи, какъ и рыбу, обмакивая каждый корешокъ въ тѣсто и опуская сейчасъ же во фритюръ, или покрыть бешемелемъ, томатными и другими соусами.

Рѣпа, печеная на сковородѣ или рошпорѣ.

Очистивъ рѣпу отъ кожицы, обланжирить во кипяткѣ, давши одинъ разъ вскипѣть. Потомъ вынуть, обсушить, сложить на рошпоръ или сковородку и поставить въ горячую духовую печь. Молодая рѣпа испечется черезъ полчаса. Отдѣльно на тарелкѣ подается сливочное масло кускомъ.

Морковь или коротель а-ля метръ-дотель.

Коротели—$1^1/_2$ ф.	Крутоновъ—15 шт.
Масла—$^1/_2$ ф.	Соли, сахару—по вкусу.
Лимоннаго соку—по вкусу.	Зелени петрушки.

Взявъ нужное количество молодой моркови, называемой коротель, очистить, обравнять, чтобы была вся одинаковой величины, обланжирить, затушить въ собственномъ соку до мягкости, наблюдая, чтобы не развалилась и не потеряла формы. Когда будетъ готова, то заправить по вкусу сливочнымъ масломъ, зеленью петрушки и лимоннымъ сокомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить кругомъ крутонами изъ бѣлаго хлѣба. Морковь можно также подавать подъ бешемелемъ. Если нѣтъ коротели, то употребляютъ обыкновенную морковь, которой при зачисткѣ даютъ форму тумбочками.

Огурцы фаршированные.

Взявъ крупные свѣжіе огурцы, очистить ихъ отъ кожицы, сдѣлать въ одномъ концѣ отверстіе, затѣмъ вынуть гарнирной ложечкой изъ сдѣланнаго отверстія зернышки, промыть въ холодной водѣ, отсушить въ салфеткѣ, наполнить заранѣе приготовленнымъ кнелевымъ фаршемъ съ прибавленіемъ къ нему финзерба и закрыть срѣзанной верхушкой, затѣмъ завернуть каждый огурецъ въ тонкій ломтикъ шпека, обвязать голландской ниткой, сложить въ глубокій сотейникъ, залить куринымъ или мяснымъ бульономъ, чтобы огурцы были покрыты имъ до верху и сварить подъ крышкою до мягкости на маломъ огнѣ. Затѣмъ снять шпекъ, положить огурцы въ глубокое блюдо и облить соусомъ сюпремъ, приготовленнымъ на томъ бульонѣ, въ которомъ варились огурцы, или покрыть бешемелемъ и загратанить въ духовомъ шкафу. Точно такъ же можно приготовить и фаршированый салатъ латукъ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка. Фаршированные огурцы не слѣдуетъ сильно кипятить, потому что отъ этого кнелевый фаршъ сдѣлается жидкимъ и выйдетъ вонъ изъ огурцовъ.

Соусъ. Соуса выбираются по желанію, какъ бѣлые, напр., сюпремъ, пуллетъ и проч., такъ и красные, напр., томатъ, пикантъ и проч.

Фарши. Вмѣсто кнелеваго можно употреблять фарши: гратенъ и годиво (см. по оглавленію).

Суфле изъ тыквы.

Пропорція продуктовъ на 5 персонъ.

Тыквы очищенной—1$^1/_2$ ф.
Молока для варки тыквы—1 бутылку.
Манной крупы—$^1/_8$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.
Муки французской—$^1/_8$ ф.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_4$ бут.
Яицъ—4 шт.
Сыру пармезанъ—$^1/_8$ ф.
Соли—по вкусу.

Правила приготовленія. Очиствивъ тыкву отъ кожи, нарѣзать кусочками, залить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, слить воду прочь, залить тыкву молокомъ, вскипятить, прибавить манную крупу и разварить до мягкости, потомъ протереть черезъ сито. Въ полученное пюре прибавить густой бешемель, приготовленный на сливкахъ, размѣшать, остудить немного, прибавить сырые желтки и соли, размѣшать еще разъ; остудить совершенно и тогда прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ, выложить въ металлическую или каменную, огнеупорную чашку, смазанную масломъ, и за четверть часа до подачи поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда суфле будетъ готово, то поднимется и зарумянится; тогда сейчасъ же подавать, иначе опадетъ. По той же причинѣ не слѣдуетъ задолго до подачи прибавлять взбитые бѣлки.

Кукуруза (пшеничка початки). Молодую, спѣлую кукурузу промыть хорошенько и сварить въ соленомъ кипяткѣ, какъ варятъ обыкновенно зелень. Когда зерна будутъ мягкіе, то можно подавать въ горячемъ видѣ; можно подавать кукурузу и холодною, тогда надо остуживать въ этомъ же отварѣ. Къ кукурузѣ обыкновенно подается сливочное масло, можно также подавать тѣ же соуса, что къ спаржѣ, голладскій, польскій и др.

Различныя блюда, не вошедшія въ составъ обѣдовъ, закусокъ и антреме.

Свѣжій вареный языкъ.

Свѣжій языкъ приготовляется тѣмъ же способомъ, какъ бефъ-бульи. Послѣ варки кладется въ холодную воду, чтобы легче сошла съ него кожица.

Вареный языкъ подается съ гарнирами: зеленый горошекъ, пюре изъ картофеля и др.

Солонина.

Солонина приготовляется только однимъ способомъ: она варится, но послѣ варки ее можно сдѣлать и глясированной.

Солонина (натуральная).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Солонины—$2^1/_2$—3 ф.
Букетъ.
Картофелю для пюре—10 шт.
Хрѣну—1 корешокъ для соуса.

Правила приготовленія. Зачистить солонину и продержать ее въ теченіе нѣсколькихъ часовъ въ холодной водѣ, мѣняя нѣсколько разъ послѣднюю. Передъ приготовленіемъ связать голландскими нитками, положить въ кастрюлю соотвѣтственной

величины и сначала обланжирить въ кипяткѣ, а потомъ слить послѣдній прочь, залить холодной водой такъ, чтобы послѣдняя совершенно покрывала солонину. Опустивъ букетъ, накрыть крышкой и поставить на плиту; какъ только вода начнетъ закипать, отставить кастрюлю на край плиты, гдѣ и варить паромъ, т.-е. не давая кипѣть, какъ бефъ бульи, ветчина, рыба и проч. Вынувъ готовую солонину изъ отвара, снять нитки, нарѣзать ее тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и сложить на блюдо въ томъ видѣ, какой имѣла въ кускѣ. Огарнировавъ кругомъ картофельнымъ пюре, полить хрѣннымъ соусомъ, подавая часть его же отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Лучшій кусокъ вареной солонины получается изъ огузка, толстаго филе, но можно брать бедро, ссѣкъ и кострецъ.

Зачистка. При зачисткѣ солонины можно ее отдѣлить отъ кости и свернуть рулетомъ, но можно варить и вмѣстѣ съ костью.

Вымачиваніе. Передъ варкой солонину вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы удалить изъ нея излишекъ соли; при этомъ, чѣмъ чаще мѣнять воду, тѣмъ солонина лучше вымокнетъ.

Обланжириваніе. Передъ варкой солонину слѣдуетъ обланжирить для удаленія привкуса селитры, съ которой она солится.

Температура воды. Крупный кусокъ солонины варится въ холодной водѣ, а маленькій кусокъ въ горячей водѣ; но во всякомъ случаѣ ее не слѣдуетъ кипятить, такъ какъ волокна могутъ размочалиться и при нарѣзкѣ мясо будетъ крошиться.

Глясированная солонина.

Глясированной солониной называется цѣльный кусокъ соленаго мяса, покрытый блестящей пленкой-глясомъ, подаваемый съ гарниромъ изъ овощей.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Солонины—2$^1/_2$—3 ф.
Масла сливочнаго—$^1/_4$ ф.
Малаги (вино)—$^1/_4$ стакана.
Фюме (глясъ)—1 стаканъ.
Телячьяго бульона—1 стаканъ.

Правила приготовленія. Сваривъ солонину, снять съ нея нитки, остудить, обравнять края ножомъ, чтобы придать куску правильную форму и сложить въ овальную кастрюлю; прибавивъ туда же сливочнаго масла, малаги, глясу и телячьяго бульона, поставить въ духовой шкафъ, не закрывая кастрюли крышкой. Поливая солонину какъ можно чаще сокомъ, держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока она не покроется блестящей пленкой (глясомъ) и соусъ не высадится до густоты сметаны. Вынувъ изъ кастрюли, нарѣзать солонину вышеуказаннымъ образомъ и обложить гарниромъ масседуанъ изъ зелени и глясированнымъ лучкомъ.

Ветчина, жареная на вертелѣ (по-англійски).

Вырѣзавъ изъ малосольнаго сырого окорока его тазовую часть (толстый филей и огузокъ), выпуть кости, снять кожу, посыпать перцемъ и придать форму рулета, скатавъ въ трубочку; затѣмъ связать голландскими нитками, тщательно обернуть бумагой и жарить на вертелѣ, какъ ростбифъ. Жареная такимъ способомъ ветчина подается съ картофелемъ «англезъ» и соусомъ демиглясъ.

Ветчина, запеченая въ тѣстѣ.

Ветчина для запеканія предварительно приготовляется такъ же, какъ и для варки (см. холодныя закуски). Затѣмъ ее обмазываютъ ржанымъ тѣстомъ; при этомъ обыкновенно одну часть тѣста кладутъ на листъ, смоченный холодной водой, а другой половиной накрываютъ окорокъ сверху и тогда соединяютъ края обѣихъ половинъ тѣста вмѣстѣ, смачивая ихъ водою, чтобы не расклеилисъ. Замазавъ окорокъ тѣстомъ и смочивъ послѣднее холодной водой, поставить его въ горячій духовой шкафъ или въ хорошо вытопленную русскую печь и держать тамъ до тѣхъ поръ, пока отвалится маленькая косточка (крестцовая), какъ и въ вареномъ окорокѣ. Вынувъ окорокъ изъ печки, дать ему остыть въ тѣстѣ, потомъ снять послѣднее прочь и нарѣзать точно такъ же, какъ и вареный окорокъ. Къ запеченой ветчинѣ подаются тѣ же соуса и гарниры, что и къ вареной ветчинѣ. Для замазыванія окорока берется обыкновенно прѣсное густое

тѣсто, замѣшанное изъ ржаной муки и воды. Передъ тѣмъ, какъ замазать тѣстомъ, окорокъ можно завернуть въ толстую бумагу. Это дѣлается для того, чтобы при запеканіи жиръ не вытапливался изъ мяса, вслѣдствіи чего оно теряетъ сочность.

Филе де бефъ-брезе андалузскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса—$2^1/_2$ ф. вырѣзки.
Луку—1 шт.
Чесноку—1 шт.
Букетъ.
Перцу, Лавроваго листу, Гвоздики — по вкусу.
Прованскаго масла—$^1/_2$ стак.
Лимону—1 шт.
Лиссабонскаго вина—$^1/_2$ бут.

Для гарнира.

Копченой свиной грудинки—$^1/_2$ ф.
Итальянской колбасы—$^1/_2$ ф.
Свѣж. капусты—1 мал. кочанъ.
Салата-латукъ—3 пучка.
Моркови—3 шт.
Каштановъ—$^3/_4$ ф.
Масла—$^3/_8$ ф.

Правила приготовленія. Часа за два, за три до приготовленія, зачистить и связать вырѣзку, взять шинкованный лукъ, головку чесноку, букетъ и, сложивъ все это въ каменную чашку, влить туда же прованское масло, выжать лимонный сокъ. размѣшать всѣ продукты, накрыть чашку крышкой и вынести на холодъ. Передъ брезерованіемъ переложить весь маринадъ съ мясомъ въ овальную кастрюлю, влить туда лиссабонскаго вина, накрыть бумагой, потомъ крышкой и брезеровать совершенно такъ же, какъ бефъ-брезе натуральный. Когда мясо дойдетъ до гововности, то нарѣзать его, какъ всегда рѣжется филе, и положить на какой либо крустадъ. Мясо по-андалузски гарнируютъ андалузскимъ гарниромъ и поливаютъ тѣмъ сокомъ, въ которомъ брезеровалось, отдѣльно же въ соусникѣ подается натуральный соусъ-томатъ.

Гарниръ андалузскій.

Свиную копченую грудинку обланжирить и нарѣзать кубиками, такъ же кубиками, какъ и грудинку, нарѣзать итальянскую колбасу высшаго сорта, сварить кочанную капусту,

какъ для супа потофе, точно такъ же, какъ капусту, сварить салатъ латукъ, приготовить глясированную морковь въ формѣ шариковъ и глясированные цѣльные каштаны. Всѣ эти гарниры расположить въ надлежащемъ порядкѣ кругомъ филе и полить соусомъ изъ-подъ него.

Бефъ-дюшесъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки—$2^1/_2$ ф.
Крутоновъ—10 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.
Луку—2 шт.
Селедку—1 шт. или анчоусовъ—5 шт.

Правила приготовленія. Бефъ-дюшесъ по наружному виду сходенъ съ филе-миньонъ, готовится совершенно одинаково и подается такъ же, какъ филе-миньонъ, на крутонахъ. Разница состоитъ лишь въ томъ, что при подачѣ на мясо кладется тушеный лукъ и кусочки селедки или анчоусы и жаркое поливается соусомъ томатъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-дюшесъ приготовляется для подачи на столъ съ бефъ-строгановымъ на одномъ блюдѣ, то толстую часть вырѣзки (головку) слѣдуетъ употребить на бефъ-дюшесъ, такъ какъ изъ хвостика вырѣзки получаются худшіе бифштексы; поэтому изъ нея приготовить бефъ-строгановъ.

Количество мяса. На бефъ-дюшесъ, поданный отдѣльно, берется, какъ всегда, $^1/_2$ ф. мяса на персону; если же онъ подается вмѣстѣ съ бефъ-строгановъ, то на каждое изъ этихъ блюдъ берется мяса только по $^1/_4$ ф. на персону.

Лангетъ де-бефъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса—$2^1/_2$ ф. вырѣзки.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.
Картофелю—5—6 шт.

Правила приготовленія. Нужно количество вырѣзки или толстаго филе зачистить, нарѣзать продолговатыми ломтиками въ видѣ языковъ, отбить немного тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ и обжарить до полной готовности на тонкой сковородѣ, на отколерованномъ маслѣ.

Лангетъ де-бефъ подается съ острыми соусами, напр.: пикантъ, роберъ, и гарнируется жаренымъ картофелемъ.

Примѣчаніе. Лангетъ де-бефъ можно жарить также на рошпорѣ, соблюдая тѣ же правила, какія указаны для приготовленія бифштекса на рошпорѣ. Способъ приготовленія соуса пикантъ см. по оглавленію.

Соусъ роберъ.

Пропорція на 5 персонъ.

Гляссу—2 стакана.
Соусу эспаньоль—1 стол. лож.
Луку—1 шт.
Масла сливочнаго—1/8 ф.
Эссенціи шампинной и трюфельной—1 чайную ложку.
Вина шабли—1/2 стакана.
Французск. горчицы—по вкусу.

Правила приготовленія. Спассеровать на маслѣ мелко изрубленный лукъ. Когда лукъ заколеруется, то прибавить глясу и соусу эспаньоль и высадить до густоты сметаны; затѣмъ прибавить вино шабли, шампиньонную или трюфельную эссенцію, французскую горчицу, еще разъ вскипятить, процѣдить и подавать къ различнымъ жаркимъ изъ мяса и дичи.

Бефъ а-ля модъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тѣ же, что и для бефъ-эстуфато, за исключеніемъ пюре томатовъ, которое въ бефъ а-ля модъ не прибавляется и, кромѣ того, свиного шпека и ветчины для шпиговки.

Бефъ а-ля модъ приготовляется точно такъ же, какъ бефъ-эстуфато, съ той только разницей, что передъ тушеніемъ мясо шпигуется ломтиками ветчины и свинымъ шпекомъ. Бефъ а-ля модъ гарнируется гляссированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. Въ видѣ соуса къ нему подается собственный его сокъ, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухнѣ принято мариновать мясо для приготовленія бефъ а-ля модъ, для чего вмѣстѣ съ кореньями кладутъ его на 2 часа въ бѣлое вино, въ которомъ оно затѣмъ и тушится (бефъ этуфатто см. по оглавленію).

Эскалопы изъ телятины.

Пропорція на 5 персонъ.

Телятины мякоти—$2^1/_2$ ф.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Сухарей } для панировки.
Яицъ }

Для гарнира.

Макаронъ—$^1/_2$ ф.
Пармезану—3 стол. ложки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Томату—$^1/_8$ ф.

Эскалопы изъ телятины почти то же самое, чти и бифштексы изъ говядины. Для этого берется самая мягкая часть телятины, соотвѣтствующая воловьему филе (почечная), которая нарѣзается порціонными кусками, послѣдніе слегка отбиваются въ салфеткѣ, какъ бифштексъ, чтобы получили круглую форму, и обжариваются на маслѣ. Эскалопы натуральные жарятся какъ бифштексы на сковородѣ (на плитѣ) или на рашпорѣ и, кромѣ того, иногда передъ жареніемъ панируются въ яйцахъ и сухаряхъ, какъ отбивныя телячьи котлеты, тогда и жарятся какъ послѣднія; подаются съ отварными макаронами, заправленными пармезеномъ; это такъ называемые «эскалопы по-милански». Вообще же на гарниръ къ эскалопамъ подаются овощи и зелень; соуса подаются бо̀льшею частью темные и пикантные: демиглясъ, пикантъ, метръ д'отель и проч.

Шницель по-вѣнски.

Необходимые продукты и ихъ про̀порція на 5 персонъ.

Телятины почечной части—3 ф.
Луку—1 шт.
Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.
Яицъ } для панировки.
Сухарей сахарныхъ }

Соли, перцу (паприки)—по вкусу.
Картофелю—8—10 шт.
Лимону—$^1/_2$ шт.
Бульону для сока—$1^1/_2$ стакана.

Правила приготовленія. Нарѣзавъ сырую телятину продолговатыми ломтиками, какъ рѣжется мясо для шпельклопса, отбить каждый изъ нихъ слегка металлической тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ (паприкой) и запанировать въ яйцахъ и сухаряхъ. Нашинковавъ лукъ, положить его въ распущенное на сотейникѣ масло, дать слегка зарумяниться, затѣмъ туда же положить заготовленные шницели и обжарить ихъ съ обѣихъ сторонъ: сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ довести до готовности на медленномъ. На готовые шницели положить по ломтику лимона и подавать на блюдѣ гарнированнымъ сухимъ жаренымъ картофелемъ. Къ шницелю по-вѣнски подается обыкновенно натуральный томатный соусъ (безъ сметаны) или собственный сокъ шницель можно жарить на рошпорѣ.

Гренадины изъ телятины.

Правила приготовленія. Взять мякоть телятины (почечную или фрикандо), нарѣзать ее небольшими ломтиками (по 2 штуки на персону), отбить ихъ тяпкой и обравнять, придавъ форму куринаго филе; затѣмъ нашпиговать каждый ломтикъ свинымъ шпекомъ, посолить, уложить въ сотейникъ, въ который прибавить очищенные сырые мелко шинкованные коренья и обрѣзки отъ телятины, а также прибавить соли, перцу, мясного бульону, закрыть крышкой, поставить въ духовой шкафъ и, почаще поливая сокомъ, держать до готовности, т.-е. до тѣхъ поръ, пока телятина не заколеруется и не станетъ мягкой, а сокъ высадится и загустѣетъ.

Готовые гренадины расположить на заранѣе приготовленный постаментъ изъ телячьей кнели; въ средину постамента положить на гарниръ зеленый горошекъ англезъ или соусную спаржу. Поливъ соусомъ демиглясъ съ трюфелями, приготовленнымъ изъ сока, въ которомъ гренадины припускались, подавать тотъ же соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Постаментъ изъ телячьей кнели варится точно такъ же, какъ кремъ Аспази, на пару. Но кнелевая масса приготовляется болѣе твердою, чѣмъ для кнели, употребляемой на гарниръ къ супамъ и жаркимъ. Для этого въ нее вводится гораздо меньше густыхъ сливокъ и при-

бавляются желтки (на 1 ф. мякоти—3 желтка). Если же приготовить очень нѣжный постаментъ, то онъ не выдержитъ тяжести положеннаго на него жаркаго и развалится. Форма для постамента всегда выбирается съ отверстіемъ въ срединѣ, въ которое потомъ кладется горошекъ.

Баранина по-грузински

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Баранины—$2^1/_2$—3 фунта. Разсыпчатаго рису - $^1/_2$ фунта. Прованскаго масла—1 стаканъ. Бараньяго бульону—1 стаканъ. Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Нарѣзать мякоть сырой баранины продолговатыми ломтиками, посыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить на $1^1/_2$—2 часа въ холодное мѣсто. За $^1/_4$ часа до подачи на столъ зажарить нарѣзанные ломтики на рошпорѣ съ обѣихъ сторонъ до полной готовности, сложить на срединѣ блюда и огарнировать рисомъ, заранѣе свареннымъ на бараньемъ бульонѣ. Если дома есть фюме или сокъ отъ баранины, то полить имъ жаркое.

Примѣчаніе. Бульонъ для разсыпчатаго риса можно сварить изъ костей и обрѣзковъ баранины, оставшихся послѣ зачистки.

Бараній окорокъ, жареный на вертелѣ.

Пропорція продуктовъ, заготовка окорока для жаренія, равно какъ гарниры и соуса и способъ жаренія тотъ же, какой указанъ для жаренія ростбифа на вертелѣ.

Баранье сѣдло.

Баранье сѣдло или вся почечная часть—обѣ стороны, приготовляется также тремя способами:

1) на противнѣ въ духовомъ шкафу,

2) на вертелѣ и

3) брезерованный.

Баранье сѣдло, жареное на противнѣ и на вертелѣ, заготовляется какъ бараній окорокъ и жарится съ костями, какъ ростбифъ.

Примѣчаніе. Баранье сѣдло можно наканунѣ приготовленія замариновать въ красномъ винѣ съ прованскимъ масломъ и кореньями, а потомъ изжарить какъ ростбифъ и подавать съ соусомъ пуаврадъ. Это блюдо называется сель де-мутонъ а-ля шеврейль, т.-е. *на манеръ дикой козы.*

Сѣдло дикой козы (серны).

Сѣдломъ называются обѣ почечныя части вмѣстѣ (не разрубленныя на двѣ половины) съ тазовою областью. Почечная же часть телятины или баранины соотвѣтствуетъ ростбифу (безъ покромки), толстому филею и огузку отъ крупнаго скота. Отъ крупнаго рогатаго скота не принято подавать сѣдло, а обыкновенно подаютъ сѣдло барашка, дикой козы или оленя.

Зачистка сѣдла барашка или дикой козы ничѣмъ не отличается отъ зачистки ростбифа; также срѣзаются лишній жиръ и пленки, покрывающія мясо (см. ростбифъ, по оглавленію).

Сѣдло дикой козы за нѣсколько дней до приготовленія маринуется въ красномъ винѣ съ кореньями и пряностями для приданія ему бо́льшей мягкости и сочности. (Можно мариновать отъ 3 до 6 дней). Передъ приготовленіемъ его можно нашпиговать шпекомъ, какъ и филейную вырѣзку, вдоль волоконъ, потому что въ готовомъ видѣ нарѣзается оно поперекъ волоконъ.

Заготовленное такимъ образомъ сѣдло можно жарить въ духовомъ шкафу на противнѣ или на вертелѣ; можно также дѣлать тушенымъ или брезерованнымъ. Жарится и подается оно всегда на костяхъ, какъ и ростбифъ. Чтобы мясо было сочное и мягкое, не слѣдуетъ его пережаривать, лучше даже оставлять немного съ кровью.

Нарѣзка готового сѣдла для подачи производится такъ: снявъ оба филея, съ обѣихъ сторонъ костей, нарѣзать ихъ поперекъ волоконъ, немного наискось и притомъ такъ, чтобы ломтики одного филея были нарѣзаны въ одну сторону, а ломтики другого филея въ противоположную сторону. Затѣмъ оба нарѣзанные филея накладываются на кость, на свои прежнія мѣста.

Къ сѣдлу изъ дикой козы подаются различные, темные, пикантные соуса, какъ-то: пуаврадъ, женевскій и другіе. На гарниръ идутъ всевозможные овощи, артишоки, спаржа, горошекъ и другіе.

Въ виду того, что почечная часть молодого барашка или козы менѣе, чѣмъ у крупнаго скота, то къ ней прирубается толстый филей и весь огузокъ вплоть до хвостовыхъ позвонковъ.

Поросенокъ вареный, фаршированный (рулетъ).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 10 персонъ.

Поросенка—1 штуку.
Соли, перцу—по вкусу.

Для фарша.

Телятины мякоти—2 фунта.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ фунта.

Сливокъ густыхъ—$^1/_2$ бутылки.
Сливокъ ординарныхъ—$^3/_4$ стакана.
Соусу сюпремъ—на $2^1/_2$—3 стакана бульону.

Правила приготовленія. Выпотрошить и вымыть поросенка, какъ снаружи, такъ и внутри, затѣмъ выдѣлить кости: ребра и позвоночникъ, посолить, посыпать внутри перцемъ и нафаршировать заранѣе приготовленнымъ фаршемъ изъ телячьей кнели съ шампиньонами. Зашивъ разрѣзъ, завернуть поросенка въ смазанную масломъ салфетку, придать правильную форму (рулета) и, связавъ голландскими нитками, опустить поросенка въ рыбный котелъ, положить туда же вынутыя изъ него кости и залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы весь поросенокъ былъ покрытъ ею. Накрывъ котелъ крышкой, поставить сперва на сильный огонь, но какъ только бульонъ станетъ закипать, отставить на край плиты и варить, не давая кипѣть, въ продолженіе $1^1/_2$ — 2 часовъ до полной готовности. Вынуть поросенка, выбрать изъ него нитки, разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо, придавъ ему натуральную форму, и залить соусомъ сюпремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Зачистка. При потрошеніи дѣлается отъ шеи до конца продольный разрѣзъ для удобства выдѣленія костей, который послѣ

фаршированія плотно зашивается, чтобы удержать фаршъ отъ выпаденія.

Всѣ кости, за исключеніемъ головы и ножекъ, при зачисткѣ вынимаются для удобства безпрепятственной нарѣзки послѣ варки. При выдѣленіи костей необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы не прорѣзать мяса и кожи, иначе при варкѣ фаршъ можетъ вывалиться изъ разрѣзанныхъ мѣстъ.

Фаршированіе. Фаршировать поросенка слѣдуетъ слоемъ одинаковой толщины, чтобы фаршъ равномѣрно вездѣ проваривался.

Салфетка и нитки. Поросенка обертываютъ въ салфетку и обвязываютъ сверху нитками, чтобы придать ему вполнѣ натуральную форму.

Варка поросенка. Для сохраненія вкуса поросенка его при варкѣ не кипятятъ. Вода для варки берется холодная для того, чтобы равномѣрно проварился, какъ сверху, такъ и внутри. Кромѣ того, для полнаго провариванія заключающагося въ немъ фарша необходимо варить болѣе 2 часовъ; если поросенку дать кипѣть такое продолжительное время, онъ выварится, потеряетъ вкусъ, а потому, какъ только вода, въ которой варится поросенокъ, начинаетъ закипать, котелъ нужно отставить на край плиты, чтобы поросенокъ проходилъ парами. Для того, чтобы поросенокъ вполнѣ сохранилъ натуральный бѣлый цвѣтъ кожи и мяса, его слѣдуетъ варить въ совершенно чистой водѣ, безъ прибавленія кореньевъ, пряностей и соли, отъ которыхъ кожа получаетъ некрасивый сѣрый, а мясо красный цвѣтъ.

Фрикандо по-славянски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телятины—3 фунта.
Свиного шпеку—$1/4$ фунта.
Луку—1 штуку.
Соли, Перцу, Мускатнаго орѣха — по вкусу.
Слоенаго тѣста столько, чтобы можно было завернуть телятину, на $3/4$ фунта муки.

Для соуса.

Масла—$1/8$ фунта.
Муки—$1/8$ фунта.
Бульону—2 стакана.
Соли, перцу—по вкусу.
Томату—$1/4$ фунта.
Мадеры—по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистивъ фрикандо отъ лишняго жира и выдѣливъ кость, нашпиговать его толстыми кусками свиного шпека, посолить, посыпать мелко истолченными пряностями, сложить въ каменную чашку, накрыть крышкой и поставить на одинъ день въ холодное мѣсто. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его соотвѣтственно величинѣ куска телятины, въ палецъ толщины, на середину положить телятину, обложивъ ее кругомъ мелко шинкованнымъ, спассерованнымъ лукомъ и покрыть краями тѣста; при этомъ тѣсту слѣдуетъ придать ту форму, которую имѣетъ телятина. Обрѣзавъ лишніе куски тѣста, защипать его и сложить жаркое защипкою внизъ на мѣдный листъ и, смазавъ тѣсто яйцомъ, поставить его въ горячій духовой шкафъ. Какъ только тѣсто зарумянится, сбавить жаръ плиты и печь въ среднемъ жару до полной готовности въ продолженіе $1^1/_2$—2 часовъ. Затѣмъ вынуть его изъ печки, нарѣзать вмѣстѣ съ тѣстомъ на порціонные куски и уложить на блюдо въ томъ видѣ, какой жаркое имѣло до нарѣзки. Къ фрикандо по-славянски подается отдѣльно въ соусникѣ какой-нибудь темный, пикантный соусъ. Прежде чѣмъ завертывать фрикандо въ тѣсто, его можно обжарить со всѣхъ сторонъ, чтобы образовалась красивая румяная корочка.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для фрикандо берется та часть телятины, котораа носитъ названіе фрикандо; это часть окорока, соотвѣтствующая ссѣку.

Жаръ духового шкафа. Въ виду того, что телятина завертывается въ тѣсто въ сыромъ видѣ, ее не слѣдуетъ запекать въ сильномъ жару, иначе она останется сырой въ то время, какъ тѣсто пропечется. Телятина должна постепенно доходить до готовности; если фрикандо и ставится въ началѣ въ горячій духовой шкафъ, то дѣлается это для того, чтобы тѣсто сразу зарумянилось, получило красивый видъ и не выпускало изъ себя масла. Можно запекать фрикандо и въ русской печкѣ; въ такомъ случаѣ слѣдуетъ ее затопить заранѣе, чтобы жаръ былъ равномѣрный.

Защипка. Завернутое въ тѣсто фрикандо слѣдуетъ класть защипленною стороною внизъ, чтобы защипка не разошлась, иначе тѣсто потеряетъ свою форму и жаркое получитъ некрасивый видъ.

Фаршированная пулярда.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Пулярду—1 шт.
Бульону для варки.
Букетъ.
Пряности.
Соли по вкусу.

Для фарша.

Курицу—1 шт.
Сливокъ густыхъ—1 стак.
Сливокъ ординарн.—$^1/_4$ стак.
Трюфелей—$^1/_8$ ф.
Фисташекъ—$^1/_8$ ф.

Правила приготовленія. Опаливъ пулярду, натереть ее и тщательно промыть. Сдѣлавъ на спинѣ продольный прорѣзъ, вынуть каркасъ, оставить только кости крылышекъ и ножекъ, какъ для галантина. Затѣмъ приготовить кнелевый фаршъ изъ другой курицы. Отдѣлить отъ желчнаго пузыря печенки и пупки, промыть ихъ, припустить и нарѣзать бланкетами; очистить фисташки отъ скорлупы и кожицы; нарѣзать трюфели бланкетами. Когда все эте приготовлено, приступить къ фаршированію пулярды. Для этого, положивъ ее кожею внизъ, на салфетку, посолить внутри и положить слой изъ половины кнелевого фарша; сверхъ него рядъ печенокъ, перемѣшанныхъ съ трюфелями и фисташками, и снова слой кнелевого фарша. Затѣмъ, зашивъ сдѣланный на спинѣ разрѣзъ, завернуть пулярду въ салфетку, смазанную масломъ, придать ей правильную форму и завязать голландскими нитками. Опустивъ пулярду въ глубокій продолговатый котелъ, соотвѣтственной величины, залить ее холоднымъ куринымъ бульономъ, сваренымъ изъ костей обѣихъ куръ въ такомъ количествѣ, чтобы пулярда была вполнѣ имъ покрыта; опустить букетъ и пряности, дать вариться подъ крышкой, на краю плиты, на медленномъ огнѣ (какъ фаршированный поросенокъ). Когда пулярда сварится (что узнается потому, что салфетка вздуется пузыремъ), вынуть ее изъ бульона, снять нитки, нарѣзать какъ галантинъ и переложить на блюдо.

Фаршированная пулярда гарнируется: отварной цвѣтной капустой, разсыпчатымъ рисомъ, фаршированными помидорами и другими гарнирами.

Соусъ эспаньоль, высаженный съ сокомъ трюфелей и мадерой, подается отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Для фаршировки можно употреблять только одинъ кнелевой фаршъ съ трюфелями, безъ прибавленія печенокъ пулярдъ.

Котлеты де-воляйль.

Пропорція на 6 персонъ.

Курицы—3 шт.	Яицъ—2 шт. } для панировки.
Бѣлаго перцу } по вкусу.	Бѣлаго хлѣба } для панировки.
Соли } по вкусу.	Масла для жаренія—$^1/_4$ ф.

Котлеты де-воляйль приготовляются изъ цѣльныхъ куриныхъ филеевъ, какъ котлеты марешаль изъ дичи (см. по оглавленію); изъ одной курицы получается всего двѣ котлеты. Отдѣливъ филеи курицы отъ костей съ плечевыми косточками, снять съ нихъ пленки, отбить слегка тяпкой, чтобы филей имѣлъ вездѣ одинаковую толщину; маленькіе филейчики также отбить, чтобы были шире и тоньше. Изъ всей остальной мякоти приготовить фаршъ, какъ для кнели, но только съ прибавкою сливочнаго масла которое кладется въ фаршъ при толченіи его въ ступкѣ. Приготовивъ все указаннымъ образомъ, нафаршировать большіе филеи кнелевымъ фаршемъ, положить внутрь по кусочку чистаго льду, накрыть маленькими филейчиками (см. котлеты марешаль), запанировать въ яйцѣ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и изжарить на откалерованномъ сливочномъ маслѣ, какъ и прочія котлеты. Гарниры и соуса подаются самые разнообразные.

Примѣчаніе. Отъ прибавки льда и сливочнаго масла фаршъ становится очень сочнымъ, такъ что при разрѣзываніи готовой изжаренной котлеты сокъ вытекаетъ изъ нея цѣлой струей.

Цыплята въ клярѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.
Луку—1 шт.
Зелени петрушки—3—4 стебелька.
Лимону—1 шт.

Для кляра.

Муки французской—$^1/_2$ ф.
Сливочнаго масла—1 ч. ложку.
Прованскаго масла — $1^1/_2$ столовыхъ ложки.
Воды горячей—1 стак.
Соли, сахару—по щепоткѣ.
Бѣлковъ—4—5 шт.
Муки для панировки.
Фритюру для жаренія.
Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и промывъ маленькихъ порціонныхъ цыплятъ, разрѣзать каждый изъ нихъ пополамъ въ продольномъ направленіи и сложить въ каменную чашку, посыпать солью и перцемъ, обложить мелко шинкованнымъ лукомъ и зеленью петрушки, выжать на нихъ сокъ изъ лимона, накрыть крышкой и поставить въ холодное мѣсто мариноваться въ продолженіе двухъ часовъ. Минутъ за 20 до подачи къ столу вынуть цыплятъ изъ маринада, обтереть ихъ полотенцемъ, посыпать слегка мукой, опустить въ заранѣе приготовленый итальянскій кляръ и зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ до румянаго колера. Затѣмъ вынуть ихъ шумовкой на сито, покрытое бумагой, дать жиру стечь и подавать съ поджаренной зеленью петрушки и соусомъ демиглясъ. Если цыплята крупные, то послѣ мариновки ихъ сначала нужно припустить въ своемъ соку, а потомъ уже жарить въ клярѣ, иначе будутъ сырые внутри.

Цыплята вилеруа.

Пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ — 5 шт.
Бульону и масла для припусканія.
Яицъ } для панировки.
Сухарей }
Масла столоваго — $^1/_8$ ф.

Фритюру для жаренія.

Для соуса вилеруа.

Муки—$^1/_8$ ф.

Масла—$^1/_8$ ф.
Бульону—$1^1/_4$ стак.
Шампиньоновъ—$^1/_4$ ф.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_4$ стак.

Очистивъ, выпотрошивъ и заправивъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить въ продольномъ направленіи, припустить, въ собственномъ соку до готовности, обмакнуть каждую половину въ заранѣе приготовленный густой соусъ вилеруа и сложить на плафонъ. Когда соусъ застынетъ на цыплятахъ, запанировать ихъ сначала въ яйцѣ, потомъ въ сухаряхъ или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, покропить растопленнымъ масломъ, снова запанировать въ сухаряхъ и за $^1/_4$ часа до подачи изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ. Когда заколеруется со всѣхъ сторонъ, вынуть шумовкой, отсушить на бумагѣ и подавать съ жареной зеленью петрушки.

Цыплята въ папильотахъ.

Пропорція продуктовъ на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.

Для соуса томатъ.

Муки—1 стол. ложку.
Масла—$^1/_{16}$ ф.

Луку—1 шт.
Масла—$^1/_4$ ф.
Зелени петрушки.
Томату—$^1/_4$ ф.
Бульону—2 стакана.
Соли, кайенскаго перцу — по вкусу.

Правила приготовленія. Заготовить порціонныхъ цыплятъ, изжарить ихъ въ сотейникѣ на маслѣ до полной готовности. Затѣмъ очистить шампиньоны, мелко изрубить и спассеровать ихъ на маслѣ вмѣстѣ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, прибавить соли, перцу, рубленой петрушки и заправить все густымъ соусомъ томатъ. Остудивъ соусъ и разрубивъ цыплятъ на двѣ половинки, покрыть послѣднія густымъ слоемъ соуса. Вырѣзавъ изъ голландской бумаги папильоты въ видѣ сердечекъ, какъ для телячьихъ котлетъ въ папильотахъ, смазать ихъ прованскимъ масломъ и завернуть каждую половину цыпленка въ папильоту, какъ завертываются котлеты. Затѣмъ минутъ за 10 до подачи на

столъ изжарить цыплятъ на рошпорѣ или на сковородѣ, какъ жарятся телячьи котлеты. Цыплята въ папильотахъ подаются безъ гарнира и безъ соуса.

Филе изъ гуся по-испански.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Филеи отъ одного гуся.	Корицы } по вкусу.
Масла—$^1/_8$ ф.	Кардамону } по вкусу.
Крутоновъ изъ 1 булки.	Мускатнаго орѣха } по вкусу.
Яблокъ—10 шт.	Соли } по вкусу.
Помидоровъ—10 шт.	Гусинаго соку—$1^1/_2$ стакана.
Зеленаго луку—2 головки.	
Зелени петрушки и укропу—по щепоткѣ.	

Правила приготовленія. Очиствивъ, выпотрошивъ и заправивъ гуся, посолить его, посыпать перцемъ и зажарить въ духовомъ шкафу до полной готовности. Затѣмъ снять съ него нитки, срѣзать филеи съ костей и, помѣстивъ ихъ въ глубокій сотейникъ вмѣстѣ съ ломтиками очищенныхъ помидоровъ и яблокъ, переложить зеленымъ лукомъ, зеленью петрушки и укропа и пряностями: прибавивъ кусочекъ масла и подливъ немного сока, оставшагося отъ жаренія гуся на противнѣ, покрыть сотейникъ крышкой и поставить тушиться въ духовомъ шкафу, пока яблоки и помидоры станутъ совершенно мягкими; тогда вынуть филеи, обравнять, нарѣзать наискось тонкими ломтиками; приготовить одинаковой величины съ нимъ крутоны. Оставшіеся въ сотейникѣ яблоки и помидоры протереть черезъ сито и полученное пюре, высадивъ на плитѣ до густоты хорошей сметаны, сложить на средину блюда. Кругомъ пюре положить ломтики филеевъ въ перекладку съ крутонами. Сокомъ же, который получится отъ жаренія гуся, облить ломтики, не касаясь крутоновъ, и сейчасъ же подавать на столъ, чтобы блюдо не остыло, иначе будетъ пахнуть саломъ. Это блюдо можно приготовить изъ остатковъ изжареннаго наканунѣ гуся.

Соте изъ цыплятъ или курицы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.
Шампиньоновъ—$^1/_2$ ф.
Масла, Бульону, Бѣлаго вина — для припусканія.
Крутоновъ—10 шт.
Соли, бѣлаго перцу—повкусу.

Для соуса сюпремъ.

Муки—2 столов. ложки.
Масла—$^1/_8$ ф.
Консоме—2 стакана.
Сливокъ—$^1/_2$ стакана.
Шампиньоновъ—$^1/_8$ ф.
Желтковъ—2 шт., Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф. — для льезона.
Соли, перцу и лимоннаго соку—по вкусу.

Правила приготовленія. Снявъ филеи цыплятъ съ костей заготовить какъ котлеты де-воляйль, смазавъ плафонъ масломъ, вспрыснуть филеи бульономъ и бѣлымъ виномъ, сложить на плафонъ, закрыть крышкой и припустить до готовности. Затѣмъ переложить филе въ металлическую чашку вперемежку съ ломтиками предварительно припущенныхъ шампиньоновъ, залить довольно густымъ (какъ средняя сметана) соусомъ сюпремъ, закрыть крышкой и оставить на пару въ продолженіе 15—20 минутъ, чтобы филеи вполнѣ пропитались соусомъ.

Передъ подачей на столъ положить туда же крутоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ видѣ гребешковъ, и подавать въ той же металлической чашкѣ. Соусъ обыкновенно приготовляется на бульонѣ, сваренномъ изъ костей тѣхъ же цыплятъ.

Объясненія и примѣчанія.

Паръ. Соте тушится на пару для того, чтобы соусъ не кипѣлъ, иначе свернется, такъ какъ въ немъ есть желтки.

Для соте соусъ долженъ быть густымъ, чтобы держался на филеяхъ и не стекалъ.

Свѣжіе шампиньоны можно замѣнить консервами или свѣжими бѣлыми грибами. И тѣ, и другіе слѣдуетъ предварительно спассеровать на маслѣ.

Глубокое, круглое блюдо. За неимѣніемъ металлической чашки, соте можно подавать въ глубокомъ, кругломъ блюдѣ, на средину котораго кладутъ грибы, а кругомъ ихъ филеи цыплятъ вперемежку съ крутонами.

Крутоны кладутся въ соте передъ самой подачей на столъ, въ противномъ случаѣ они могутъ размокнуть въ соусѣ и потерять свою первоначальную форму.

Котлеты изъ дикой козы.

Цѣльное карре дикой козы маринуется въ продолженіе 24 часовъ; если же его разрѣзать по котлетамъ, то достаточно продержать ихъ въ маринадѣ 2 часа передъ приготовленіемъ (маринованіе см. общую статью о дичи).

Вынувъ котлеты изъ маринада, зачистить ихъ и отбить, какъ телячьи котлеты: можно нашпиговать свинымъ шпекомъ и за $^1/_4$ часа или 20 минутъ до подачи на столъ зажарить на маслѣ, какъ и проч. отбивныя котлеты.

Къ этому блюду подается гарниръ изъ трюфелей, шампиньоновъ, оливокъ, финансьеръ и др. Соуса подаются острые, напр., пикантъ и проч.

Филе серны или лося.

Очистивъ внутреннюю или затылочную вырѣзку серны (филе) отъ жилъ, положить ее въ маринадъ изъ краснаго вина на 3—4 дня (маринованіе см. общую статью о птицѣ и дичи). Въ день приготовленія вынуть, обтереть полотенцемъ, нашпиговать свинымъ шпекомъ, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ, соблюдая всѣ правила, какъ и при жареніи ростбифа.

Когда филе зажарится, нарѣзать точно такъ же, какъ и филе говядины, уложить на блюдо въ соотвѣтственномъ порядкѣ, обложить кругомъ гарниромъ изъ овощей и зелени.

Соусъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе объ оленинѣ.

Оленина приготовляется точно такъ же, какъ лось или серна, т.-е. сначала маринуется въ красномъ винѣ или уксусѣ съ пря-

ностями въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ или нѣсколькихъ дней, въ зависимости отъ величины куска и приготовляемаго блюда, потомъ шпигуется свинымъ шпекомъ, а потомъ жарится или тушится, какъ говядина. Гарниры и соуса подаются такіе же, какъ къ лосю и дикой козѣ.

Соусъ пуаврадъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Соусъ эспаньоль—1 стол. ложку.
Глясу или бульону—2 стак.
Уксусу—$^1/_2$ стакана.
Гвоздики—3 головки.
Кардамону—3 зерна.

Мускатн. орѣха, Маіорану, Тмину — по щепоткѣ.
Простого и англійскаго перцу—10 зеренъ.
Лавроваго листу—1 листъ.

Всѣ перечисленные въ пропорціи пряности залить столовымъ уксусомъ, закрыть крышкой и сначала дать вскипѣть на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на болѣе медленный и высадить наполовину. Тогда прибавить соусу эспаньоль, глясу, проварить немного и процѣдить черезъ салфетку. Этотъ соусъ подается къ жаркимъ изъ говядины, баранины и крупной лѣсной дичи: лося, серны и проч.

Соусъ дьябль.

Если къ соусу пуавраду прибавить 3 столовыхъ ложки пюре томатовъ-консервовъ, предварительно спассерованныхъ на маслѣ, щепоточку сахару и, вскипятивъ нѣсколько разъ, прибавить кайенскаго перцу и кусокъ масла, то получится *соусъ дьябль* по-англійски.

Соусъ женевскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Желе красной смородины — 1 стаканъ.
Соку изъ-подъ жаркого—1 стак.

Соусу эспаньоль—1 стол. ложку.
Глясу или фюме—$^1/_4$ стакана.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ ф.

Распустить въ кастрюлѣ желе красной смородины (консервы безъ клея), прибавить соусу эспаньоль, глясу и соку изъ-подъ жаркого, все вскипятить, процѣдить черезъ салфетку и вытянуть кускомъ сливочнаго масла. Этотъ соусъ подается преимущественно къ жаркимъ изъ крупной лѣсной дичи: къ маринованной дикой козѣ, лосю и проч.

Жареная дрохва.

Дрохва передъ жареніемъ маринуется въ маринадѣ изъ уксуса (о маринадѣ см. въ общихъ правилахъ о дичи) или въ красномъ винѣ въ продолженіе трехъ-четырехъ дней. Если дрохва очень жирная, то филеи нужно наколоть деревяннымъ колышкомъ, въ противномъ случаѣ она плохо промаринуется, потому что жиръ препятствуетъ проникновенію маринада во внутрь мяса. Дрохву солятъ передъ жареніемъ; во время же мариновки солить не слѣдуетъ, потому что получаетъ видъ и вкусъ солонины; жарится дрохва, какъ и прочая дичь, т.-е. какъ тетерева, глухари, куропатки и проч.

Если не желаютъ мариновать дрохву, то необходимо дать ей вылежаться 2—3 дня, потому что свѣжее мясо ея очень жестко.

Осетрина марешаль.

Остудивъ отварную свѣжую осетрину, разрѣзать ее на порціонные куски, запанировать сначала въ яйцѣ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, а потомъ въ распущенномъ маслѣ и опять тертомъ хлѣбѣ и зажарить на рошпорѣ до румянаго колера минутъ за 10 до подачи къ столу. Къ осетринѣ марешаль подаются различные гарниры и соуса.

Примѣчаніе о стерляди и угрѣ.

Точно такъ же какъ осетрину можно приготовить стерлядь и угря. Къ стерляди обыкновенно подаются слѣдующіе соуса: тартаръ, пикантъ, голландскій и др.

Примѣчаніе о форели и лососинѣ.

Филе лососины или форели, снятые съ костей, маринуются передъ жареніемъ въ прованскомъ маслѣ въ продолженіи 1 или

$1^1/_2$ часа. За 10 мин. до подачи филе панируются въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, какъ указано выше, и жарятся на рошпорѣ. Соуса подаются разные, какъ холодные, такъ и горячіе.

Соль или камбала.

Очищенная соль, такъ же какъ и форель и лососина, предварительно маринуется въ прованскомъ маслѣ часа 2—3, затѣмъ жарится, какъ предыдущія рыбы, но послѣ жаренія перекладывается на сковороду, обливается прованскимъ масломъ и рыбнымъ бульономъ и ставится на нѣсколько минутъ въ горячій духовой шкафъ. Подается или въ собственномъ соку, или отдѣльно подается соусъ велюте.

Жареніе на вертелѣ.

Жареніе рыбы на вертелѣ очень мало распространено и производится такъ же, какъ жареніе мяса, т.-е. рыба обливается прованскимъ масломъ, солится, обвертывается бумагой, укрѣпляется на шпилькахъ вертела и жарится, смотря по величинѣ куска, отъ $^1/_2$ до $1^1/_2$ часа. (На вертелѣ можно жарить кусокъ рыбы вѣсомъ въ нѣсколько фунтовъ).

Фаршированная щука (по-еврейски).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Щуку въ $2^1/_2$—3 ф.
Луку—1 шт.
Воды холодной—1 стаканъ.
Соли, перцу—по вкусу.
Бульону рыбнаго для варки рыбы.

Соусъ бешемель.

Муки—$^1/_8$ ф.
Масла—$^1/_8$ ф.
Молока—$^3/_4$ бут.
Мускатнаго орѣха, Соли, перцу — по вкусу.

Правила приготовленія. Соскобливъ со щуки чешую, подрѣзать кожу кругомъ шеи и около плавниковъ и содрать, какъ съ налима. Отдѣливъ мясо отъ костей и внутренностей, изрубить его мелко въ чашкѣ, вмѣстѣ съ сырымъ лукомъ, прибавляя во время рубки понемногу воды, чтобы фаршъ не былъ слишкомъ

клейкимъ. Затѣмъ прибавить соли и перцу, наполнить этимъ фаршемъ щуку и зашить отверстіе около головы и хвоста голландскими нитками. Нафаршированную кожу положить послѣ того въ салфетку и, придавъ ей форму рулета, обвязать нитками и опустить въ рыбный котелъ въ холодный бульонъ, сваренный изъ костей щуки съ пряностями. (Фаршированная щука варится въ бульонѣ продолжительное время, а именно отъ 2 до $2^1/_2$ часовъ, въ зависимости отъ величины щуки). Когда щука сварится, снять нитки, нарѣзать ломтиками, какъ рулетъ, уложить на блюдо и залить соусомъ бешемель.

Гарниромъ служитъ отваренный картофель.

Сигъ о-беръ-нуаръ.

Снять филе сига съ костей и кожи, посолить, посыпать перцемъ и слегка мукой. Отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ сливочное масло, положить на него филеи сига и изжарить до полной готовности (чтобы не были сырые). Одновременно съ этимъ на другомъ сотейникѣ отколеровать сливочное масло. Какъ только масло начнетъ краснѣть, бросить въ него листья зеленой петрушки и прожарить ихъ немного. Затѣмъ полить филеи сига, сначала крѣпкимъ рыбнымъ бульономъ, чтобы были сочные, потомъ этимъ масломъ, не процѣживая, чтобы зелень петрушки осталась въ немъ, и сейчасъ же полить сверхъ всего уксусомъ, который нужно предварительно прокипятить на томъ же сотейникѣ, гдѣ приготовляли масло. Чтобы уксусъ далъ ароматъ, его нужно наливать на раскаленный сотейникъ. Уксусъ нужно брать высшаго сорта—ароматный.

Если филеи сига очень крупны и ихъ неудобно жарить цѣликомъ, то каждый филей можно разрѣзать на нѣсколько кусковъ. Можно также жарить цѣльнаго сига съ костями. Это обыкновенно дѣлается, когда подаются небольшіе порціонные сижки. Чтобы филеи сига хорошо заколеровались, ихъ необходимо хорошенько отсушить передъ жареніемъ, чтобы не были мокрые (завернуть въ полотенце). Если послѣ жаренія сига масло будетъ недостаточно чисто, то его можно процѣдить на другой сотейникъ. Сигъ о-беръ-нуаръ можно передъ жареніемъ запанировать въ яицахъ и сухаряхъ или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ.

Сигъ по-шведски или по-фински.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Сига—$2^1/_2$ ф.	Соусу томатъ—на 2 ст. бульона.
Шампиньоновъ—$^1/_4$ ф.	Сухарей толченыхъ—$^1/_2$ стакана.
Анчоусовъ или селедки—5 куск.	Слоенаго тѣста—на $^3/_4$ ф. муки.
Сливочнаго масла—$^1/_4$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Очиститвъ сига черезъ разрѣзъ, сдѣланный на спинѣ, какъ для судака о-гратенъ, обмыть его, завернуть въ полотенце и отсушить.

Приготовивъ на рыбномъ бульонѣ густой соусъ томатъ, отдѣлить половину его и этимъ заправить фаршъ, состоящій изъ слѣдующихъ продуктовъ; припущенные на маслѣ и кружочками нарѣзанные шампиньоны, толченые сухари, анчоусы или селедка, изрубленная съ кускомъ сливочнаго масла, соль и перецъ. Заправленный соусомъ фаршъ слѣдуетъ остудить.

Слоеное тѣсто, раздѣливъ на двѣ равныя части, раскатать по величинѣ рыбы толщиною въ $^1/_2$ пальца. Переложивъ одну половину тѣста на листъ, смоченный холодной водой, расположить рыбу на немъ мясомъ вверхъ, а кожей къ тѣсту; затѣмъ наполнить образовавшееся углубленіе приготовленнымъ фаршемъ, накрыть второй половиной тѣста и, смочивъ холодной водой края обѣихъ половинъ тѣста, соединить ихъ. При этомъ надо стараться придать закрытой въ тѣстѣ рыбѣ ея форму, а потому лишнее тѣсто по краямъ слѣдуетъ срѣзать. Смазавъ тѣсто сверху яйцомъ и сдѣлавъ на немъ горячимъ ножемъ рисунокъ въ видѣ чешуи, проколоть по рединѣ отверстія для выхода пара, поставить въ горячій духовой шкафъ на одинъ часъ или менѣе, въ зависимости отъ величины рыбы (если рыба вѣситъ около 4-хъ фунтовъ, а слойка сдѣлана изъ одного фунта муки, то достаточно и 1 часа). Какъ только слойка зарумянится, спустить жаръ до средней температуры. Когда же тѣсто дойдетъ до готовности, т.-е. свободно будетъ сходить съ листа, осторожно переложить на блюдо и подать оставшійся соусъ томатъ отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта рыбы. Точно такимъ же способомъ можно запекать въ тѣстѣ и другія не костлявыя рыбы, напримѣръ, судака.

Бѣлые грибы. Шампиньоны можно замѣнять бѣлыми свѣжими грибами или консервами; и тѣ, и другіе можно въ такомъ случаѣ спассеровать предварительно на маслѣ и заправить сметаной, въ которую прибавить холодной пассеровки.

Соусъ. Соусъ, которымъ заправляется фаршъ, долженъ быть густой, иначе какъ рыба, такъ и тѣсто могутъ размокнуть, отчего все блюдо получитъ некрасивый видъ.

Сухари. Толченые сухари прибавляются къ фаршу для полученія связи и чтобы фаршъ имѣлъ бо́льшую густоту.

Анчоусы. Анчоусы или селедка прибавляются къ фаршу для приданія остроты и пикантности его вкусу.

Духовой шкафъ. Сначала, задѣланная въ тѣсто, рыба ставится въ горячій духовой шкафъ для полученія хорошо испеченнаго слоенаго тѣста, но какъ только послѣднее зарумянится, необходимо сбавить жаръ для того, чтобы сигъ пропекся и успѣлъ пропитаться вкусомъ фарша.

Слоеное тѣсто. Слоеное тѣсто служитъ не только для запеканія сига, но оно подается, какъ необходимая принадлежность этого блюда къ столу.

Польскія фляки.

Взявъ бычій или телячій желудокъ, такъ называемый рубецъ, промыть его хорошенько сначала въ холодной водѣ для того, чтобы удалить содержимое желудка, затѣмъ залить горячей водой или кипяткомъ, но только не крутымъ, и тщательно соскоблить и снять имѣющуюся на желудкѣ грязную перепонку. Ошпаривать желудокъ крутымъ кипяткомъ нельзя, потому что оболочка можетъ завариться и тогда ее трудно будетъ удалить. Соскобливъ съ желудка слизь, вымочить его въ холодной водѣ впродолженіе 24 часовъ, смѣнивъ за все это время воду 3 — 4 раза. Вымачивается желудокъ для того, чтобы удалить присущій

ему особый специфическій запахъ. Для этой же цѣли послѣ вымачиванія желудокъ слѣдуетъ обланжирить какъ воловьи почки и перетереть солью, смѣшанною съ бѣлымъ имбирнымъ порошкомъ, предварительно, конечно, обсушивъ его. Перетеревъ солью, обмыть рубецъ еще разъ въ холодной водѣ и затѣмъ сварить въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости съ кореньями и пряностями. Цѣльный желудокъ варится приблизительно 4 — $4^1/_2$ часа. Сваренный рубецъ нашинковать потоньше, какъ свеклу для борща, посыпать солью, перцемъ, положить въ кастрюлю на горячее масло, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на пару, на плитѣ, или въ духовомъ шкафу, прибавить еще немного бульона и положить пюре, приготовленное изъ поджареннаго луку. Пюре кладется для приданія флякамъ нѣкоторой пикантности.

Пока фляки тушатся, приготовить соусъ такъ: поджаривъ на сковородѣ муку съ масломъ, развести ее круто-кипящимъ мяснымъ бульономъ до такой густоты, чтобы соусъ стекалъ съ лопаточки, затѣмъ положить половину всего назначеннаго количества сметаны и «высадить», т.-е. выкипятить соусъ до густоты хорошей сметаны, процѣдить его на фляки, дать имъ немного потушиться въ соусѣ и передъ самой подачей положить остальную половину сметаны, которую нужно прокипятить отдѣльно. Къ флякамъ подается толстая бычья кишка, называемая въ Польшѣ «оболянка», которая начиняется разсыпчатой манной кашей, а потомъ поджаривается. Разсыпчатая манная каша приготовляется такъ же, какъ и гречневая, но, конечно, для этого слѣдуетъ брать лучшій сортъ манной крупы, такъ называемую: «московскую».

Изъ рубцо̀въ также можно приготовить очень вкусный супъ съ манной крупой и картофелемъ. Для этого также рубецъ нужно сначала промыть въ холодной водѣ, затѣмъ ошпарить, соскоблить слизь, вымочить въ водѣ, обланжирить какъ воловьи почки перетереть солью съ имбирнымъ порошкомъ, еще разъ промыть въ холодной водѣ, нарѣзать желудокъ на куски и поставить варить изъ него обыкновенный бульонъ съ прибавкою небольшого количества мяса. Для того, чтобы супъ былъ прозраченъ, картофель слѣдуетъ отваривать до полной готовности отдѣльно отъ бульона, а манную крупу обланжирить, т.-е. залить крутымъ

кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней и затѣмъ уже класть ее въ бульонъ. Рубецъ передъ подачей на столъ вынуть, нарѣзать маленькими кусочками и опустить обратно въ похлебку. Очень вкусны также фляки, приготовленныя въ видѣ зажареннаго рулета, который приготовляется такъ: совершенно вычищенный и вымытый, какъ указано выше, рубецъ завернуть рулетомъ, предварительно посоливъ и посыпавъ перцемъ внутри, перевязать веревочкой для того, чтобы рулетъ не потерялъ своей формы и отварить, какъ указано выше. Затѣмъ сложить на противень, посолить, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ духовой шкафъ, посыпавъ немного нарѣзанными кореньями, лукомъ и пряностями, т.-е. перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда рулетъ зарумянится, то поливать тѣмъ сокомъ, который имѣется на противнѣ. Если соку мало, то можно прибавить немного бульону или кипятку. Когда рулетъ изжарится и будетъ совершенно мягкій, то, нарѣзавъ его тонкими ломтиками въ поперечномъ направленіи, уложить на блюдо, огарнировать кругомъ цѣльнымъ жаренымъ картофелемъ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ того сока, который остался на противнѣ послѣ жаренія. Съ этого сока слѣдуетъ снять лишній жиръ, заправить его кускомъ сливочнаго масла, пюре изъ лука и, для приданія густоты, холодной пассеровкой.

Гречневые блины (царскіе).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Муки гречневой—$1^1/_2$ ф.	Густыхъ сливокъ—$^1/_2$—$^3/_4$ б.
Муки пшеничной—$^3/_4$ ф.	Молока—$1^1/_2$—2 бут.
Яицъ—5 шт.	Дрожжей—$^1/_{16}$ ф.
Масла—$^1/_4$ ф.	Соли } по—1 стол. ложкѣ.
Сметаны—$^1/_2$ ф.	Сахару } по—1 стол. ложкѣ.

Правила приготовленія. Вскипятить 1 бутылку молока, остудить его такъ, чтобы было чуть теплымъ; въ отдѣльный стаканъ положить дрожжи, развести ихъ нѣсколькими ложками этого молока и влить ихъ въ остальное молоко. Въ просторную кастрюлю просѣять всю пропорцію гречневой муки, развести ее

понемногу молокомъ, соединеннымъ съ дрожжами, хорошо размѣшать и поставить подниматься въ теплое мѣсто на $^3/_4$ или на 1 часъ, какъ опару для кислаго тѣста. Опара должна имѣть густоту хорошей сметаны. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить въ нее желтки, растертые съ масломъ и со сметаной, всыпать всю пшеничную муку, прибавить еще $^1/_2$ бут. теплаго молока, соли и сахару и выбить хорошенько лопаточкой, чтобы не было комковъ и чтобы тѣсто хорошо отставало отъ лопатки, и поставить его еще подниматься на $1^1/_2$—2 часа. По прошествіи этого времени взбить въ двухъ разныхъ кастрюляхъ сливки и оставшіеся отъ желтковъ бѣлки и затѣмъ соединить ихъ вмѣстѣ; положивъ бѣлки въ сливки, прибавить эту смѣсь въ тѣсто, размѣшать все осторожно сверху внизъ и дать еще постоять на столѣ 10—15 минутъ, чтобы немного подошло. Затѣмъ раскалить предварительно вычищенныя чугунныя сковороды, смазать ихъ растопленнымъ масломъ, налить по полной ложкѣ тѣста и печь сначала на одной сторонѣ, а когда блинъ слегка зарумянится и будетъ отставать отъ сковороды, то полить его сверху масломъ, перевернуть осторожно ножемъ на другую сторону и испечь также. Блины подаются съ икрой, со сметаной, съ масломъ, съ творогомъ, съ семгой и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Качество хорошей гречневой муки. Гречневая мука хороша только свѣжая. Лежалая же для блиновъ совершенно непригодна. Покупая муку, необходимо обращать вниманіе на то, не имѣетъ ли она затхлаго запаха и комковъ, указывающихъ на то, что мука лежалая. Нерѣдко лежалую муку, просѣявъ, прибавляютъ къ свѣжей; тогда остающійся въ ней, хотя и легкій, затхлый запахъ выдаетъ эту подбавку. Кромѣ того, если смочить водой (хотя бы на чайной ложечкѣ), то хорошая гречневая мука не содержитъ въ себѣ никакихъ крапинокъ. Черныя крапинки въ гречневой мукѣ, особенно ясно различаемыя, если ее смочить, указываютъ на плохую очистку зерна отъ скорлупы. Такая мука для блиновъ мало пригодна. Чѣмъ суше мука, тѣмъ больше идетъ молока въ тѣсто.

Опара для блиновъ. Во избѣжаніе неудачи, крайне важно уловить моментъ подъема опары. Чѣмъ лучше поднимается опара, тѣмъ рыхлѣе, нѣжнѣе блины. Въ то же время нельзя дать опарѣ много перестоять. Если опара «сядетъ», т.-е. станетъ уже замѣтно опускаться, то скоро отводянѣетъ, и хотя бы вода эта была тщательно отцѣжена и само тѣсто обновлено новой порціей муки, блины уже не могутъ выйти рыхлыми и ровными во всей массѣ. Въ виду только что сказаннаго, понятно, почему нужно стараться заводить блины за $3^1/_2$—4 часа до начала печенія. Если бы почему-либо случилось завести ихъ раньше и по ходу опары видно, что тѣсто перестоитъ, то, снявъ съ теплаго мѣста опару, поставить ее въ комнатѣ же на снѣгъ, чтобы охладить ее со дна.

При этомъ, однако, нужно быть очень осторожнымъ и не мѣшать опары, чтобы не дать ей сильно опасть и не застудить ее во всей массѣ. Когда нужно такой остуженной опарѣ дать подниматься, слѣдуетъ поставить кастрюлю въ теплую воду и опара будетъ продолжать подниматься.

Желтки и масло. Желтки и масло кладутся въ опару въ растертомъ видѣ для приданія тѣсту болѣе нѣжнаго вкуса.

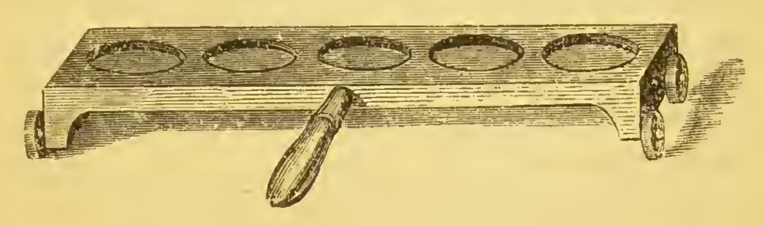
Взбитые бѣлки и сливки. Взбитые бѣлки и сливки придаютъ блинамъ легкость и пышность; при печеніи, блины отъ прибавленія взбитыхъ бѣлковъ и сливокъ, хорошо поднимаются и дѣлаются очень легкими. Въ виду того, что бѣлки легче сливокъ, при соединеніи ихъ бѣлки всегда прибавляются въ сливки, а не сливки въ бѣлки. Бѣлки и сливки прибавляются въ тѣсто передъ самымъ печеніемъ; въ противномъ случаѣ опадутъ, отскочутъ водой и блины не будутъ пышными. Такъ какъ тѣсто должно находиться у самой плиты во время печенія блиновъ, то чтобы оно не нагрѣвалось, кастрюлю съ нимъ можно поставить въ холодную воду.

Густота тѣста. Готовое тѣсто для блиновъ должно имѣть густоту средней сметаны Если тѣсто для блиновъ густое. то блины бываютъ толсты. Густое тѣсто можно разбавить молокомъ.

Чистка сковородъ. Предназначенныя для печенія блиновъ сковородки прежде всего должны быть вычищены, но не вымыты; чтобы къ сковородѣ не приставалъ блинъ, она должна быть чистою, глянцевитою. Для блиновъ всегда берутся толстыя чугун-

ныя сковороды; тонкія же желѣзныя сковороды годятся только для прѣсныхъ блинчиковъ.

Чистятъ сковородки слѣдующимъ способомъ. Поставить сковородки на плиту, налить на нихъ немного жиру, всыпать (побольше) крупной соли и, давъ имъ хорошенько прокалиться, отставить. Когда онѣ остынутъ настолько, что ихъ можно придерживать за край рукой, взять толстой сѣрой бумаги и, скомкавъ ее, быстро протереть ею сковородку, стараясь стереть всю приставшую грязь и нагаръ. Затѣмъ вытереть еще разъ хорошенько сковородку сухой солью и, наконецъ, сухой чистой тряпкой. Такъ слѣдуетъ поступать какъ съ новыми, еще недержанными сковородками, а равно и со сковородками, которыя будто бы «вовсе не пекутъ».



Блинная сковорода для печенія въ русской печкѣ.

Равнымъ образомъ не слѣдуетъ сковородку отскабливать ножомъ. Если случится, что тѣсто начнетъ приставать къ сковородкѣ, нужно вычистить ее, какъ было только что сказано, и сковородка снова сдѣлается вполнѣ годною.

Печеніе блиновъ. Не слѣдуетъ наливать на сковородки очень мало тѣста и долго печь блины; отъ этого они дѣлаются сухими и жесткими. Наливая тѣсто на сковороду, его слѣдуетъ брать сверху и не мѣшать при этомъ остальнаго тѣста, потому что отъ этого оно опадаетъ и теряетъ пышность. Блины должно печь на горячей плитѣ, тогда будутъ пышные и легкіе.

Поправки.

Исправленіе тягучаго тѣста. Нерѣдко случается, что тѣсто для блиновъ получается очень тягучимъ, резинообразнымъ и прибавлять тогда къ нему взбитые бѣлки и сливки становится почти невозможнымъ. Чаще всего это случается, когда для блиновъ

опару заводятъ изъ пшеничной муки. Не особенно высокаго сорта мука, замѣшанная при этомъ не сразу, легко образуетъ комки; чтобы разбить ихъ, приходится очень долго вымѣшивать опару и тѣсто въ результатѣ получается тягучимъ. Чтобы избѣжать этого, слѣдуетъ брать для опары муку лучшаго качества, сухую, которая сразу замѣшивается безъ комковъ и потому не требуетъ продолжительнаго вымѣшиванія. Если, однако, случится, что тѣсто сдѣлается тягучимъ, то его можно полить тонкой струей теплаго молока и размѣшать. Почти всегда этимъ пріемомъ удается устранить тягучесть тѣста. При опарѣ изъ гречневой муки это случается очень рѣдко.

Исправленіе густого тѣста. Нерѣдко также бываетъ, что уже совершенно готовое тѣсто для блиновъ окажется густымъ. Если въ него уже положены взбитые бѣлки и сливки, то разводить его молокомъ нельзя, такъ какъ молоко плохо соединяется съ готовымъ тѣстомъ и для полнаго соединенія, тѣсто придется долго размѣшивать, отчего оно опадетъ и блины не будутъ уже пышными, рыхлыми. Поэтому слѣдуетъ отдѣлить небольшую часть тѣста, развести ее молокомъ въ отдѣльной посудѣ, размѣшать до полнаго соединенія молока съ тѣстомъ и уже это разведенное тѣсто соединить съ оставшейся густой массой.

Количество гречневой муки. По желанію пшеничной муки можно брать вдвое болѣе гречневой (пшеничной $1^1/_2$ ф., а гречневой $^3/_4$ ф.). Въ этомъ случаѣ блины получаются еще легче и нѣжнѣе на вкусъ.

Гречневые блины (простые).

Пропорція.

Муки гречневой—$1^1/_2$ ф.	Масла столоваго—$^1/_4$—$^3/_8$ ф.
« пшеничной—1 ф.	Яицъ—3—5 шт.
Воды—1 бут.	Дрожжей—$^1/_{16}$ ф.
Молока—1 бут.	Соли—по вкусу.

Взявъ по вѣсу нужное количество дрожжей, развести ихъ въ тепловатой водѣ около 30°, вылить въ горшокъ, въ который уже заранѣе положена пшеничная мука, размѣшать, выбить хорошенько опару лопаточкой, накрыть полотенцемъ и поставить подниматься

въ теплое мѣсто на 1—1½ часа. Когда опара поднимется до такой степени, что начнетъ понемногу опускаться, то всыпать въ нее самой лучшей гречневой муки и ошпарить ее горячимъ молокомъ, которое нужно сразу вылить въ тѣсто, быстро размѣшать его и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы въ тѣстѣ не было никакихъ комковъ, которые значительно ухудшаютъ вкусъ блиновъ; дать тѣсту немного остыть, потомъ прибавить столовое масло, растертое съ желтками, соль и сахаръ по щепоткѣ, выбить еще разъ хорошенько и поставить подняться на ¾—1 ч. Когда тѣсто вторично хорошо поднимется, то прибавить къ нему взбитые бѣлки, нагрѣть блинныя, чугунныя сковороды, смазать ихъ распущеннымъ масломъ, налить на сковороду тонкій слой тѣста, положить на средину или поджаренные заранѣе снѣтки, или рубленыя яйца, или какой-либо другой фаршъ, налить второй слой тѣста и когда нижняя сторона зарумянится, то перевернуть блинъ на другую сторону и дать ей тоже зарумяниться.

Красные блины.

Пропорція.

Муки пшеничной—1¼ ф.
Молока—1 бут.
Масла сливочнаго—⅜ ф.
Яицъ—5 шт.
Дрожжей—1/16 ф.
Соли, сахару—по вкусу.

Развести дрожжи въ тепловатомъ молокѣ, вылить въ горшокъ, всыпать туда же половину всей пшеничной просѣянной муки, выбить хорошенько опару лопаточкой и поставить подниматься на 1—1½ часа въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимается, то положить въ нее желтки, растертые до-бѣла съ масломъ, а также соль и сахаръ по вкусу и остальную муку, размѣшать все хорошенько и поставить тѣсто подниматься во второй разъ на ½—¾ часа. По прошествіи этого времени, когда тѣсто хорошо поднимется, то прибавить къ нему взбитые бѣлки, размѣшать и начать печь блины такъ, какъ указано выше.

Царскіе блины (пшеничные).

Муки пшеничной—2½ ф.
Молока—1 бут.
Сливокъ густыхъ—¾—½ бут.
Масла сливочнаго—½ ф.
Яицъ—6 шт.
Дрожжей—⅛ ф.
Соли, сахару—по вкусу.

Поставить опару на молокѣ и на половинѣ всего количества муки. Когда опара поднимется до надлежащей степени, то положить въ нее продварительно растертые съ масломъ до-бѣла желтки, размѣшать хорошенько. всыпать остальную половину муки, положить соли, сахару по вкусу, еще разъ размѣшать, поставить вторично подняться на $^3/_4$ часа. Когда тѣсто хорошо поднимется, то взбить въ отдѣльныхъ кастрюляхъ бѣлки и густыя сливки, затѣмъ соединить ихъ вмѣстѣ, вводя бѣлки въ сливки; соединивъ то и другое въ одну массу, ввести послѣднюю въ тѣсто, мѣшая въ это время его лопаточкой—не кругомъ, а сверху внизъ, чтобы масса не опадала, потому что тогда блины не будутъ пышны. Введя въ тѣсто бѣлки и сливки, дать ему немного подняться 10—15 минутъ, не ставя въ очень теплое мѣсто, и затѣмъ печь блины, какъ указано выше.

Примѣчаніе. Нужно замѣтить, что количество сдобы, т.-е. желтковъ, сметаны, масла, сливокъ можно уменьшить по желанію; дѣло все зависитъ отъ вкуса и разсчета. Количество гречневой и пшеничной муки также зависитъ отъ вкуса. Можно брать больше гречневой муки и меньше пшеничной и, наоборотъ; опару можно заводить какъ на гречневой, такъ и на пшеничной мукѣ.

Шоколадная пасха на сметанѣ.

Пропорція.

Сметаны—3 ф.
Шоколаду—1 ф.
Масла сливочнаго—1 ф.
Сахару—1 ф.
Ванили—1 палочка.
Желтковъ—6 шт.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ стакана.

Завязать сметану въ салфетку и повѣсить на нѣсколько часовъ, чтобы стекла вся сыворотка. Пока сыворотка стекаетъ, растереть желтки съ сахаромъ до-бѣла. Сахаръ предварительно нужно истолочь съ ванилью и просѣять; всыпать туда натертый на теркѣ шоколадъ, развести все сливками и поставить эту массу на плиту, проварить, какъ льезонъ для мороженаго, до густого налета на лопаткѣ; затѣмъ остудить на холоду, смѣшать со сметаной, прибавить растертое до-бѣла сливочное масло и

остудить на холоду до такой степени, чтобы пасха походила на застывшее масло. Застывшую пасху уложить поплотнѣе въ форму, покрытую кисеей, наложить прессъ и продержать подъ прессомъ не менѣе 48 часовъ.

Творожная пасха.

Пропорція.

Творогу—5 ф.
Сметаны—2 ф.
Масла сливочнаго—1 ф.
Сахару—2—2½ ф.
Коринки—¼ ф.
Изюму синяго—¼ ф.
Миндалю—¼ ф.
Цукатовъ—½ ф.
Ванили—1 палочка.
Желтковъ—5 шт.

Хорошій, сухой творогъ положить подъ прессъ, затѣмъ протереть черезъ рѣшето, смѣшать съ растертымъ сливочнымъ масломъ, прибавить туда же сметану, мелкій сахаръ, истолченный съ ванилью и растертый съ желтками, рѣзаные цукаты, перебранную коринку, изюмъ, шинкованный миндаль, если кто любитъ; перемѣшать все хорошенько, выложить въ форму поплотнѣе, поставить подъ прессъ на 24 часа. Вмѣсто сметаны можно взять 1 бут. самыхъ густыхъ сливокъ и растереть ихъ хорошенько съ творогомъ. Замѣна сметаны сливками много улучшаетъ вкусъ пасхи.

Пасха заварная.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Творогу—4 ф.
Желтковъ—10 шт.
Сахару—1—1¼ ф. или больше, по вкусу.
Сливокъ—½ бут.
Масла сливочнаго—1 ф.
Ванили—1 палочку.

Правила приготовленія. Отбить въ кастрюлю желтки, прибавить къ нимъ мелкій сахаръ, развести сливками, положить палочку ванили, разрѣзанную вдоль, и проварить до такой же степени, какъ сливочное мороженое; затѣмъ перелить въ каменную чашку и въ горячій льезонъ положить сливочное масло, наломавъ его кусочками, т.-е. точно такимъ же образомъ, какъ

при заправкѣ масломъ суповъ-пюре, и остудить. Положить подъ прессъ хорошій творогъ и когда будетъ совсѣмъ сухой, то протереть его черезъ сито и развести его понемногу остуженнымъ, процѣженнымъ льезономъ. Послѣ того выложить въ пасочницу, покрытую внутри кисейкой, положить гнетъ и оставить такъ на 10—12 часовъ.

Примѣчаніе. Льезонъ можно соединить съ творогомъ только въ то время, когда онъ совсѣмъ остылъ; въ противномъ случаѣ получится негладкая масса, т.-е. творогъ заварится крупинками и всю массу придется снова протирать черезъ сито. Заварную пасху можно дѣлать съ проваренным творогомъ, тогда протертый творогъ соединяется со сливочнымъ льезономъ (желтки, масло, сливки) и проваривается на плитѣ, а потомъ къ нему прибавляется растертое сливочное масло и все снова протирается черезъ сито.

Пасха сырая (царская).

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Творогу—2 ф. отжатаго.	Густыхъ сливокъ—$^1/_2$ бут.
Сахару—2 стакана.	Желтковъ—5—6 шт.
Масла растопленнаго—2 стак.	Ванили—1 палочку.

Правила приготовленія. Положить подъ прессъ творогъ. Растереть въ чашкѣ сливочное масло до-бѣла, прибавить къ нему желтки и мелкій сахаръ, предварительно истолченный съ ванилью и просѣянный, и растереть все хорошенько вмѣстѣ. Затѣмъ вынуть изъ-подъ пресса творогъ, протереть его черезъ сито, соединить вмѣстѣ съ растертой массой, растереть еще хорошенько въ одну сторону, чтобы образовалась гладкая масса; послѣ того прибавить густыя взбитыя сливки, размѣшать осторожно и выложить въ пасочницу, какъ указано выше.

Примѣчаніе. Прибавка въ пасху цукатовъ, изюму, коринки, миндалю и различныхъ духовъ вполнѣ зависитъ отъ вкуса.

Пасха царская (съ пѣнками).

Пропорція:

Молока или сливокъ для творогу—5 бут.
Сливокъ для пѣнокъ—5 бут.
Сливочнаго масла—1 ф.
Сахарной пудры—1 ф.
Желтковъ—5 шт.
Сливокъ густыхъ для взбивки—$^1/_2$ бут.
Ванили—1 или 2 пал.
Цукатовъ дыни или арбуза—$^1/_4$ ф.
Цукатовъ вишни—$^1/_4$ ф.

Правила приготовленія. Вскипятить молоко или сливки въ широкой посудѣ (въ сотейникѣ). Какъ только молоко закипитъ, отставить на край плиты и опустить нѣсколько кристалловъ лимонной соли и, помѣшивая лопаткой со дна, дать молоку свернуться, когда отдѣлится сыворотка и образуется творогъ, то откинуть все на салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ и дать стечь сывороткѣ въ подставленную внизу посуду. Оставшійся на салфеткѣ творогъ протереть черезъ сито, когда онъ уже остынетъ.

Такимъ образомъ въ короткое время получается самый свѣжій творогъ, лучшій по качеству, чѣмъ купленный въ лавкѣ. Изъ 5-ти бутылткъ молока получается до $1^1/_2$ ф. творогу. Вмѣсто молока можно брать сливки, изъ которыхъ получается болѣе нѣжный творогъ.

Одновременно съ приготовленіемъ творога нужно заняться приготовленіемъ пѣнокъ, точно такъ же какъ для гурьевской каши (см. по оглавленію гурьевская каша—горячая). Приготовивъ творогъ и пѣнки, растереть въ просторной посудѣ сливочное масло съ сахаромъ до бѣла, прибавивъ къ нему ваниль, разрѣзанную вдоль. Когда масло хорошо разотрется съ сахаромъ, то прибавить желтки, по одному, размѣшивая, и послѣ желтковъ начать постепенно прибавлять творогъ, продолжая растирать въ одну сторону.

Когда творогъ хорошо соединится съ масломъ, то положить пѣнки, цукаты дыни или арбуза, нарѣзанные кубиками, и цукаты вишни (красной) разрѣзанные половинками, размѣшать хорошенько, прибавить взбитыя густыя сливки, перемѣшать осто-

рожно сверху внизъ, выложить въ пасочницу, какъ указано выше, и наложить легкій гнетъ.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія такой пасхи рекомендуется хозяйкамъ, имѣющимъ свои молочные продукты (въ деревнѣ—въ имѣніи); имъ эта пасха обойдется сравнительно недорого, а вкусомъ и видомъ своимъ она превосходитъ другіе сорта пасохъ, помѣщенныхъ здѣсь. Если хотятъ убрать готовую пасху покрасивѣе, то для этого нужно не пожалѣть цукатовъ вишни и анжелики, которыми и убрать пасху, выложенную изъ формы на блюдо.

Пасха красная (запеченая).

Пропорція:

Творогу отжатаго—3 ф.
Масла сливочнаго—$^3/_4$ ф.
Сметаны—$^3/_4$ ф.
Сахарнаго песку—1 ф.
Желтковъ—6 шт.
Ванили—1 палочка.
Цукатовъ—$^3/_8$ ф.
Изюму синяго—$^1/_4$ ф.
Миндалю—$^1/_4$ ф.

Правила приготовленія. Отжать творогъ подъ прессомъ и протереть его черезъ сито. Въ широкой посудѣ растереть сливочное масло съ сахаромъ и ванилью, прибавить туда же густую (лучше если прессованную) сметану и сырые желтки, размѣшать и соединить съ протертымъ творогомъ, положить цукаты, нарѣзанные кубиками, синій изюмъ (безъ косточекъ) и шинкованный миндаль. Затѣмъ взять каменную огнеупорную форму съ отверстіемъ въ срединѣ, положить въ нее кисейку или старое тонкое полотно и выложить въ эту форму приготовленную пасху не болѣе какъ до $^3/_4$ вышины формы, закрыть сверху краями кисейки, поставить форму на сковородѣ въ русскую печку или въ духовой шкафъ на 4 или на 5 ч. въ легкій жаръ. Когда пасха станетъ красная не только съ боковъ, но и въ срединѣ и затвердѣетъ, то вынести на холодъ, чтобы хорошо застыла, тогда уже можно выложить изъ формы и снять кисейку.

Примѣчанія. Пасха эта сохраняется дольше, чѣмъ вареная, такъ какъ, будучи хорошо пропечена, не подвергается порчѣ, и, кромѣ того, имѣетъ особый оригинальный вкусъ

и видъ. Ее приготовляютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ на югѣ Россіи и называютъ «запеканкой».

Въ виду того, что въ печкѣ пасха подымается, не слѣдуетъ накладывать форму до верху, такъ какъ тогда все поплыветъ черезъ края формы. Чтобы не запачкать дно печки, форму слѣдуетъ ставить въ печку на сковородѣ.

Жаръ долженъ быть очень легкій, чтобы пасха пропеклась равномѣрно внутри и съ краевъ.

Крюшонъ.

Крюшонъ приготовляется изъ всевозможныхъ фруктовъ: ананасовъ, персиковъ, банановъ, апельсиновъ, сладкихъ яблокъ, а также земляники и малины; исключаются фрукты очень кислые: крыжовникъ, красная смородина, кислый сортъ яблокъ и т. п.

Больше кладется тѣхъ фруктовъ, вкусъ которыхъ хотятъ придать напитку. Конечно, ананасы, персики и вообще крупные фрукты рѣжутся на ломтики или небольшіе квадратики, такъ какъ въ противномъ случаѣ ихъ неудобно было бы наливать въ бокалы. Всѣ предназначенные для напитка плоды можно нарѣзать за часъ или два до подачи, посыпать сахаромъ и залить ликерами, чтобы они, такъ сказать, замариновались. Но если въ числѣ плодовъ есть апельсины, то они кладутся передъ подачей на столъ, такъ какъ цедра апельсина даетъ черезчуръ рѣзкій вкусъ, отбивающій вкусъ другихъ фруктовъ; все приготовленное кладутъ въ крюшонъ или миску и наливаютъ $^2/_3$ шипучаго вина (вина могутъ быть и низшихъ и высшихъ сортовъ) и $^1/_3$ обыкновеннаго бѣлаго вина, какъ бы замѣняющаго воду. Желающіе могутъ прибавить ликеръ кюрассо, мараскинъ, а также и киршъ. При спеціальныхъ вкусахъ (бананъ, мандаринъ) кладется банановый и мандариновый ликеръ (соотвѣтственно), другіе же негодны. Чтобы сдѣлать напитокъ болѣе крѣпкимъ, можно прибавить хорошаго коньяку финь-шампань. Сахару кладется немного. Въ зимнее время фрукты могутъ быть замѣнены консервированными въ своемъ соку.

Если напитокъ приготовляется не въ крюшонѣ, а въ простомъ кувшинѣ, то ледъ, положенный туда, разжижаетъ напитокъ.

Но когда достать крюшона нельзя, то съ этимъ вполнѣ можно мириться.

Другой способъ приготовленія крюшона. На 1 бутылку шампанскаго идетъ $^1/_2$ фунта сахару рафинаду кусками и два апельсина самаго высшаго сорта. За нѣсколько часовъ до подачи (за 3—4) въ шампанское кладется сахаръ, опускаются очищенные отъ кожицы и нарѣзанные кружочками апельсины, а крюшонъ выносится на ледъ, гдѣ его держатъ до самой подачи къ столу; подается крюшонъ въ хрустальной вазѣ, обложенной кругомъ льдомъ.

Американское питье.

Взять двѣ бутылки краснаго вина русскаго или бургонскаго, $^1/_4$ фунта сахару, цедру съ одного лимона и одного апельсина, 2 или 3 шт. гвоздики, немного тертаго мускатнаго орѣха (щепотку) и небольшой кусочекъ корицы. Все это поставить на плиту и дать согрѣться, чтобы сахаръ распустился (согрѣвая, не доводить до кипѣнія); затѣмъ остудить, прибавить $^1/_2$ стакана коньяку или финь-шампань, а также соку отъ 2 или 3 апельсиновъ. Для вкуса можно развести бутылкой вина «мускатъ-люнель», хорошенько остудить, процѣдить и подавать въ бокалахъ, положивъ въ нихъ предварительно по куску льда. Къ сему подаются соломки, такъ какъ черезъ нихъ пить чрезвычайно пріятно. Это же самое питье можно пить въ горячемъ видѣ, но только при согрѣваніи опять-таки не слѣдуетъ кипятить.

Глинтвейнъ.

Глинтвейнъ приготовляется такъ: вливъ въ кастрюлю 1—$1^1/_2$ стакана воды, всыпать туда $^1/_2$—$^3/_4$ фун. мелкаго сахару, прибавить 1—$1^1/_2$ стакана медока (плохой сортъ краснаго вина) и 1—$1^1/_2$ стакана рому высшаго сорта, 20 головокъ гвоздики, 1 палочку корицы, 20 зеренъ толченаго кардамона, немного толченаго мускатнаго орѣха или мускатнаго цвѣта, поставить кастрюлю на огонь, закрыть крышкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ; затѣмъ процѣдить черезъ частое сито и разлить горячимъ въ маленькіе стаканчики.

Примѣчаніе. Какъ глинтвейнъ, такъ и крюшонъ подаются на парадныхъ обѣдахъ или ужинахъ по окончаніи обѣда, а именно: въ то время, когда подаютъ дессертъ, прохладительные напитки, а также кофе, шоколадъ и проч.

Кофе.

Одинъ изъ лучшихъ сортовъ кофе это — «мокка», стоитъ 80 к.—1 р. за фунтъ. Для того, чтобы получить ароматный кофе, слѣдуетъ его жарить не на сковородѣ въ духовой печкѣ, какъ это обыкновенно принято, а въ жаровнѣ на угольяхъ. Хорошо изжаренный кофе долженъ имѣть натуральный коричневый цвѣтъ. Передъ окончаніемъ жаренія кофе слегка посыпаютъ мелкимъ сахаромъ или же кладутъ въ него кусочекъ сливочнаго масла для того, чтобы на кофе образовалась блестящая пленочка, которая придаетъ ему красивый цвѣтъ. Изжаренный кофе слѣдуетъ сохранять въ стеклянныхъ, герметически-закупоренныхъ банкахъ для того, чтобы кофе не терялъ своего аромата. Молоть кофе лучше всего передъ самой варкой, онъ гораздо ароматичнѣе, чѣмъ смолотый заранѣе. На каждый фунтъ кофе должно класть всего только $^1/_8$ или не болѣе $^1/_4$ фунта цикорія, который также жарятъ въ жаровнѣ или на сковородѣ и смѣшиваютъ съ кофе только передъ самой варкой. На извѣстное количество кофе кладутъ нужное количество цикорія (на 4 чайныя ложки кофе $^1/_2$ чайной ложки цикорія). При варкѣ на каждую чайную чашку кипятку кладутъ 1 полную чайную ложку кофе, уже смѣшаннаго съ цикоріемъ. Мѣшокъ для варки кофе лучше всего брать бѣлый, фланелевый, а не полотняный. Положивъ кофе въ мѣшокъ, вставленный въ кофейникъ, заливаютъ кофе, крутымъ кипяткомъ, даютъ разъ вскипѣть, отставляютъ на край плиты и прибавляютъ 1 чайную ложку холодной воды, затѣмъ повторяютъ эту операцію еще два раза, даютъ вскипѣть еще нѣсколько разъ и тогда уже подаютъ къ столу. Холодная вода прибавляется для того, чтобы кофе получилъ прозрачность.

Турецкій кофе.

Тотъ, кто имѣетъ возможность позволять себѣ послѣобѣденный кейфъ, не станетъ спорить относительно цѣны и купитъ

кофе, который поароматичнѣе. Для нашего кофе—сортъ мокка, въ 80 к. и 1 р. ф., весьма подходящій. Прожаривши кофе, надо его смолоть самымъ тщательнымъ образомъ, такъ, чтобы онъ походилъ на порошокъ; это дѣлается въ видахъ того, что чѣмъ лучше, мельче смолотъ кофе, тѣмъ онъ лучше настаивается и становится болѣе ароматичнымъ. Смоловъ кофе, его потомъ смѣшиваютъ съ мелкимъ сахарнымъ пескомъ, кладя на одну ложку (дессертную) смолотаго кофе двѣ ложки сахару. Размѣшивать кофе съ сахаромъ слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока не получится однородная масса, а дѣлается это потому, что при однородности массы получается лучшій настой.

Полученную отъ смѣшенія кофе и сахара массу надо положить въ кофейникъ безъ мѣшка или въ узкую кастрюлю, налить сверху кипятку въ объемѣ, равномъ половинному количеству чашекъ, и дать три раза вскипѣть, отставляя каждый разъ кофейникъ для того, чтобы кофе не шелъ черезъ край. Затѣмъ, доливъ кипятку до полнаго числа предназначенныхъ къ подачѣ чашекъ, поставить кофейникъ снова на огонь и дать вскипѣть послѣдній разъ.

Для того, чтобы осадить гущу на дно кофейника, нужно бросить въ него горящій уголекъ или же подлить полъ-ложки холодной воды, а если есть ледъ—бросить въ кофейникъ кусочекъ льда. Послѣ сего кофе разливается въ маленькія чашки и подается.

Какао.

Какао приготовляется такъ; если оно покупается въ зернахъ, то слегка поджаривается, затѣмъ толчется въ ступкѣ, а потомъ уже мелется въ мельницѣ. Какао, также какъ и шоколадъ, варится на молокѣ; на каждый стаканъ молока идетъ 1—2 чайныя ложки какао и 1 столовая ложка мелкаго сахару или же меньше, смотря по вкусу. Часть молока, и именно $^1/_2$—1 стаканъ оставляется сырымъ и въ немъ разводится какао, а въ остальное молоко прибавляютъ сахаръ и ставятъ вскипятить; когда оно закипитъ, то вливаютъ въ него разведенный какао и даютъ ему нѣсколько разъ вскипѣть, подбивая его немного вѣничкомъ, чтобы какао пѣнился.

Шоколадъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Молока или сливокъ—5 стакановъ или чашекъ.
Шоколаду—$^{1}/_{2}$ ф.
Сахару—по вкусу.
Желтковъ—2 шт.

Правила приготовленія. Вскипятить молоко или ординарныя сливки съ сахаромъ, натереть на теркѣ шоколадъ и развести его понемногу въ глубокой посудѣ частью молока или сливокъ. Когда шоколадъ распустится, то вылить его въ кастрюлю со сливками, поставить ее на среднiй огонь и взбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока половина всего шоколада обратится въ пѣну; тогда снять ее сверху ложкой въ приготовленныя горячія чашки и долить ихъ шоколадомъ. Если въ шоколадѣ мало сахару, то послѣднiй можно прибавить по вкусу во время взбиванія.

Примѣчаніе. Шоколадъ также можно заправлять желтками, растертыми предварительно съ сахаромъ. Льезонъ этотъ разводится частью готоваго свареннаго шоколада; потомъ эта заправка сразу вливается въ кастрюлю съ шоколадомъ, при чемъ послѣднiй въ это время взбивается вѣничкомъ и затѣмъ шоколадъ сейчасъ же разливается по чашкахъ, не давая ему кипѣть, иначе желтки могутъ свернуться. Шоколадъ можно подавать со взбитыми сливками, которыя кладутся прямо въ чашки, наполненныя готовымъ шоколадомъ.

Составленіе меню.

При составленіи меню, какъ для парадныхъ, такъ и для простыхъ обѣдовъ, помимо экономическаго разсчета, нужно руководствоваться слѣдующими правилами:

1) Чѣмъ меньше количество блюдъ для обѣда, тѣмъ порціи каждаго изъ нихъ должны быть больше.

2) Не составлять весь обѣдъ изъ весьма питательныхъ или совсѣмъ непитательныхъ блюдъ, а распредѣлять такимъ образомъ: если супъ болѣе тяжелый, напримѣръ, щи или борщъ съ

Какъ подавали блюда въ старину во Франціи.

Какъ подавали блюда въ старину во Франціи.

мясомъ, то на жаркое можно дать отварную или жареную рыбу или птицу, но не давать говядину, баранину или свинину; или же, наоборотъ, при консоме съ пирожками не давать на второе рыбу и на третье—желе, потому что такой обѣдъ несытный, а нужно дать на жаркое какое-либо мясное блюдо и третье горячее сладкое: шарлотъ, пуддингъ и проч.

3) Не повторять въ обѣдѣ одинъ и тотъ же продуктъ два раза; напримѣръ: супъ гарбюръ и рисовый пуддингъ (въ составъ обоихъ блюдъ входитъ рисъ) или не давать къ супу пирожки слоеные и на второе мясо, запеченное въ тѣстѣ, или на сладкое слоеный пирогъ.

4) Наблюдать гармонію въ цвѣтѣ, т.-е. не подавать подъ-рядъ блюдъ одного и того же цвѣта, такъ, напримѣръ: если супъ бѣлый, то нельзя давать рыбу или жаркое подъ бѣлымъ соусомъ, а нужно дать подъ темнымъ соусомъ и, наоборотъ, если супъ темный, то второе блюдо дать подъ бѣлымъ соусомъ.

5) Соблюдать гармонію во вкусѣ, т.-е. чтобы блюда подъ-рядъ не имѣли одного и того же вкуса, какъ, напримѣръ, если къ рыбѣ дается соусъ съ шампиньонами, то къ жаркому нельзя давать хотя и темный соусъ, но тоже съ шампиньонами. Точно также не слѣдуетъ давать подъ-рядъ два пикантныл или два легкія блюда, а надо мѣнять черезъ одно.

Порядокъ подачи блюдъ.

Порядокъ подачи блюдъ за обѣдомъ зависитъ отъ количества блюдъ. Обѣды бываютъ:

1) Въ **два блюда:** супъ и жаркое.

2) Въ **три блюда:** супъ, жаркое и сладкое.

3) Въ **четыре:** супъ, рыба или вмѣсто рыбы антреме изъ зелени или живности (соусныя блюда), жаркое и сладкое.

4) Въ **пять блюдъ:** супъ, рыба, жаркое, зелень и сладкое.

5) Въ **шесть блюдъ:** супъ, рыба, жаркое изъ мяса, зелень, жаркое изъ дичи или соусное блюдо и сладкое.

6) Въ **семь блюдъ:** супъ, рыба или холодное блюдо (паштетъ, маіонезъ, заливное и проч.), жаркое изъ мяса, пуншъ, жаркое изъ дичи или соусное блюдо, зелень и сладкое.

7) **Въ девять блюдъ:** супъ, холодное, рыба, мясо, соусное блюдо, жаркое изъ дичи, пуншъ, зелень и сладкое.

8) **Обѣдъ въ 12 блюдъ** подается въ томъ же порядкѣ, но бываетъ по нѣсколько перемѣнъ жаркихъ, антреме и то сначала слѣдуетъ подавать болѣе тяжелыя блюда, а потомъ болѣе легкія, сначала холодную рыбу, а потомъ горячую, или сначала менѣе изысканное жаркое, потомъ уже болѣе тонкое и т. д.

Порядокъ подачи винъ за обѣдомъ.

1) За закусками различныя сорта водокъ, наливокъ и коньякъ.

2) **Послѣ супа:** крѣпкія вина: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.

3) **Послѣ рыбы:** легкія бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, бургонское и проч.

4) **Послѣ говядины:** пуншъ-гляссе и портеръ въ стаканчикахъ, вина: медокъ, сенъ-жульенъ, шато-лафитъ, портвейнъ красный.

5) **Послѣ зелени и антреме** (соусныхъ блюдъ) сотернъ, рейнвейнъ, шато-икемъ.

6) **Послѣ жаркого изъ птицы и дичи:** шампанское и десертныя вина: малага, мускатъ-люнель, токайское, ликрима-кристи, тинти-дорото, мальвазія и проч.

7) **Послѣ сладкаго** подаются на салфеткѣ сыры: пармезанъ, швейцарскій честеръ, лимбургскій. голландскій, бри французскій и проч., а изъ винъ подаются ликеры, киршвассеръ, кюрассо, ромъ бѣлый и коньякъ.

Послѣ обѣда—черный кофе въ чашкахъ. Прохладительные напитки и воды.

Примѣчаніе. Водки, наливки и вообще крѣпкія вина, а также бѣлое подаются холодными, красное вино подогрѣтымъ, а шампанское замороженымъ.

Домашнія печенья.

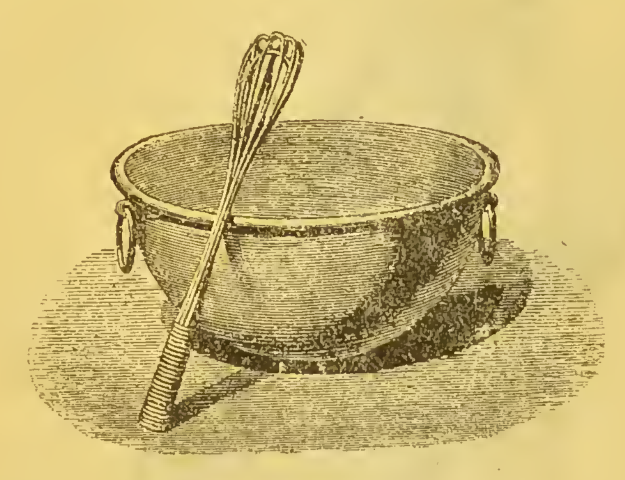
Бисквитъ обыкновенный.

Пропорція.

Яицъ—10 шт.
Сахару мелкаго—$^1/_2$ ф.
Муки пшеничной—$^1/_4$ ф.
Муки картофельной—$^1/_4$ ф.
Лимонной цедры—съ 1 лимона или ванили—$^1/_2$ палочки.

Рецептъ. Отбить въ каменную чашку желтки, а бѣлки всѣ отдѣлить въ другую кастрюлю или кондитерскій котелокъ и вынести на холодъ. Въ желтки прибавить мелкій сахаръ (сахарный песокъ) и растереть до-бѣла лопаточкой или деревянной ложкой. Растирать нужно въ одну сторону и до такой степени, чтобы сахара не было слышно. Если кладется ваниль, то ее разрѣзаютъ вдоль и прибавляютъ въ желтки во время растиранія. Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то всыпать муку—смѣсь пшеничной и картофельной. Муку всыпать понемногу и продолжать тѣсто размѣшивать въ одну сторону. Всыпавъ всю муку, взбить крѣпко бѣлки и положить ихъ туда же въ тѣсто, мѣшая послѣднее въ это время осторожно сверху внизъ. Соединивъ тѣсто съ бѣлками, вынуть ваниль и сейчасъ же выложить тѣсто въ приготовленную форму, т.-е. смазанную внутри масломъ и обсыпанную картофельной мукой. Тѣсто можно накладывать только до $^3/_4$ вышины формы, потому что во время печенія бисквитъ долженъ еще подняться. Выложивъ тѣсто въ форму, поставить ее въ духовой шкафъ въ средній жаръ и держать до тѣхъ поръ,

пока бисквитъ будетъ свободно отставать отъ краевъ формы и воткнутая въ середину его щепочка будетъ совершенно сухая; тогда вынуть его осторожно изъ формы на сито и дать остыть. Этотъ бисквитъ можетъ подаваться и какъ самостоятельное пирожное или печенье со сливками или вареньемъ, а также онъ служитъ основой всѣхъ бисквитныхъ тортовъ, какъ-то: орѣховаго, шоколаднаго, мокка, абрикосоваго, миндальнаго и проч.



Кондитерскій котелокъ и вѣничекъ.

Объясненія и примѣчанія.

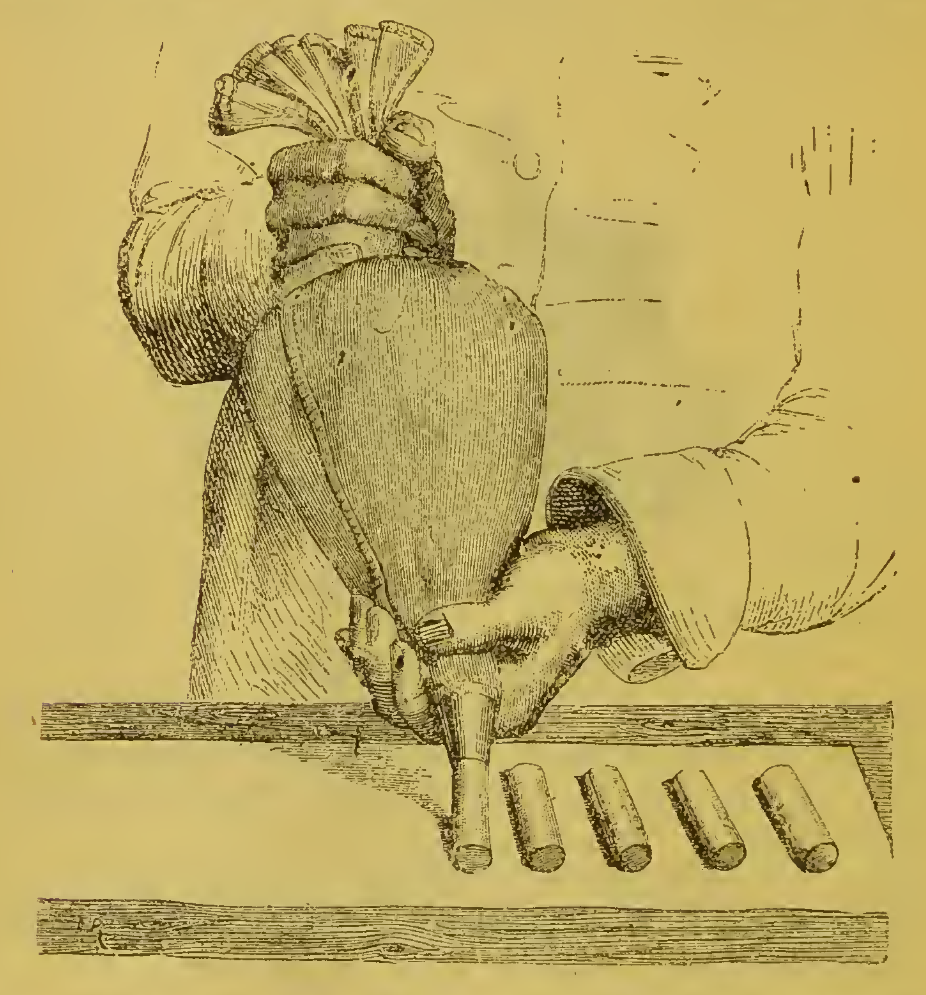
Мука. Картофельная мука прибавляется въ тѣсто для приданія ему большей легкости и сухости. Если дома есть французская (мягкая) мука, то картофельную можно не класть совсѣмъ, а брать одну французскую ($^1/_2$ ф.).

Цедра лимонная. Если въ бисквитъ кладется для аромата лимонная цедра, то ее натираютъ на теркѣ и кладутъ въ тѣсто во время растиранія съ мукой.

Форма. Для бисквита лучше всего брать спеціальныя бисквитныя, раздвижныя формы изъ тонкаго желѣза (какъ форма для куличей, но только ниже и шире, см. рисунокъ) или же, за неимѣніемъ этой формы, можно печь въ глубокомъ сотейникѣ. Но такъ какъ послѣдній толще формы, то бисквитъ печется дольше и, кромѣ того, труднѣе вынимается, чѣмъ изъ раздвижной формы.

Примѣчаніе о бисквитахъ, подаваемыхъ къ шоколаду (бисквитъ а-ля кюльеръ). Приготовляется точно такое же бис-

квитное тѣсто, какъ указано выше. Когда тѣсто будетъ уже совсѣмъ готово (соединено съ бѣлками), то выложить его въ корнетъ (бумажный или холщевый мѣшокъ) и отсадить (выпустить) на листъ, покрытый писчей бумагой, длинныя палочки (длиною въ палецъ, а шириною пальца $1^1/_2$, см. рисунокъ) на



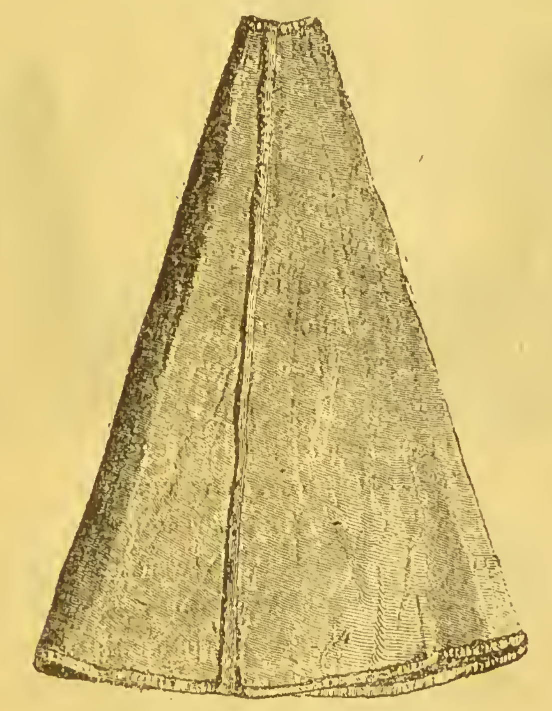
разстояніи другъ отъ дружки на $^1/_2$ вершка (чтобы не склеились). Затѣмъ поставить листъ съ бисквитами въ духовой шкафъ въ легкій жаръ. Когда бисквиты слегка заколеруются и подсохнутъ, то снять ихъ съ листа вмѣстѣ съ бумагой и намочить послѣднюю съ противоположной стороны холодной водой; тогда бисквиты сейчасъ же отстанутъ отъ бумаги. Этотъ сортъ бисквита подается преимущественно къ шоколаду, а также идетъ для приготовленія различныхъ сладкихъ блюдъ, какъ горячихъ, такъ и холодныхъ (пуддинговъ, шарлотовъ и проч.).

Женуазъ заварной (бисквитъ).

Пропорція.

Яицъ—1 десятокъ
Сахару—$^1/_2$ ф.
Муки—$^1/_2$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ф.
Духовъ—по желанію.

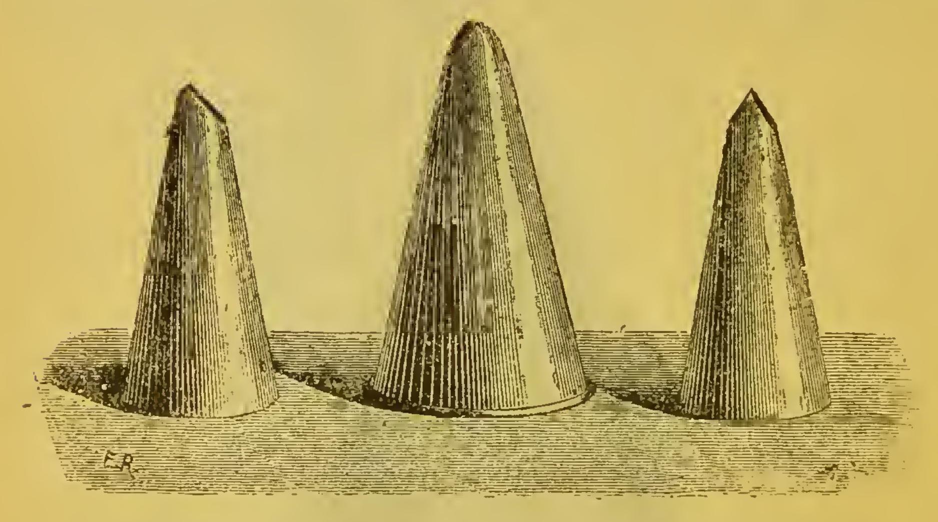
Рецептъ. Отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, всыпать въ нихъ мелкій сахаръ, смѣшать вмѣстѣ, поставить кастрюлю на



Холщевый мѣшокъ „корнета".

плиту и взбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается пышной и побѣлѣетъ; тогда составить кастрюлю на столъ и продолжать взбиваніе до тѣхъ поръ, пока масса увеличится въ 2—3 раза противъ своего первоначальнаго объема. Затѣмъ прибавить въ тѣсто духи: ваниль, цедру лимонную или какую-нибудь эссенцію, или толченый горькій миндаль, всыпать постепенно пшеничную (французскую) муку и мѣшать осторожно, стараясь не мять тѣсто, чтобы оно было пышное; въ против-

номъ случаѣ бисквитъ выйдетъ тяжелымъ и невкуснымъ. Когда тѣсто смѣшано съ мукой, то влить распущенное масло, наблюдая за тѣмъ, чтобы оно было только теплое, но не горячее. Прибавивъ масло, опять размѣшать осторожно тѣсто, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную картофельной мукой и сейчасъ же ставить форму въ печку, не оставляя ее на столѣ, отчего масло сядетъ на дно и получится закалъ зеленоватаго цвѣта. Жаръ въ печкѣ долженъ быть средній, но не горячій; кромѣ того, не слѣдуетъ часто открывать печку и хлопать за-



Наконечникъ для „корнета“.

слонкой. Нужно, по крайней мѣрѣ, не открывать печку $^1/_2$ часа, въ противномъ случаѣ середина провалится, отчего тортъ получитъ некрасивый видъ и, кромѣ того, въ срединѣ его образуется закалъ. Форма для этого торта берется круглая или четыреугольная, желѣзная, т.-е. такая, какая всегда употребляется для обыкновеннаго бисквита; дно формы должно быть гладкое; когда тѣсто испечется, то должно свободно отстать отъ краевъ формы и воткнутая въ средину его щепочка должна быть совершенно суха. Если тѣсто было посажено въ слишкомъ горячую духовую печь, отчего сверху можетъ сгорѣть (сдѣлается чернымъ), тогда какъ средина въ это время будетъ еще сырая, то слѣдуетъ накрыть сверху мокрой бумагой или полотенцемъ для того, чтобы верхъ не горѣлъ, а пропекалась только одна средина. Когда бисквитъ испечется, то вынуть его изъ формы

и подавать или самостоятельнымъ печеніемъ, или приготовить изъ него какой-нибудь тортъ.

Примѣчаніе. При приготовленіи женуаза можно не всѣ яйца отбивать сразу, а постепенно прибавлять по 1 шт. Осадокъ отъ масла, оставшійся на днѣ посуды, не слѣдуетъ вливать въ тѣсто.

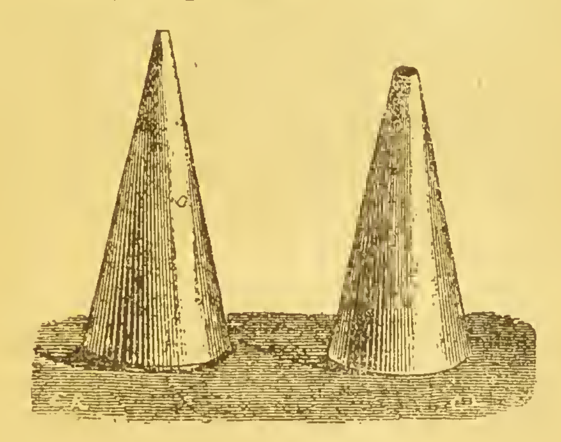
Тортъ мокка.

Пропорція.

Всѣ продукты, какъ для женуазъ и въ такомъ же количествѣ, и, кромѣ того, для мокка:

Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Сахарной пудры—$^1/_2$ ф.
Кофе мокка—$^1/_8$ ф.

Рецептъ. Приготовить бисквитъ женуазъ. Когда онъ будетъ испеченъ и остынетъ, то разрѣзать его пополамъ, на два равные



Наконечники для „корнета“.

круга и промочить ихъ чернымъ кофе настолько, чтобы бисквитъ былъ сочный; тогда опять положить одинъ кругъ на другой, чтобы тортъ принялъ натуральный видъ. Затѣмъ приготовить масло мокка и смазать имъ густо верхъ и бока торта. Для того, чтобы мокка покрывало тортъ ровнымъ слоемъ, нужно сглаживать его горячимъ ножомъ. Смазавъ верхъ и бока, посыпать тортъ сахарнымъ пескомъ. Оставшееся мокка выложить въ корнетъ изъ бумаги, надѣть металлическій зубчатый наконечникъ (см. рисунокъ) и сдѣлать наверху и на бокахъ укра-

шенія отъ руки. Украшенія, конечно, зависятъ отъ вкуса и умѣнія приготовляющаго; можно на срединѣ торта сдѣлать гирлянду цвѣтовъ или лиру, или вензель (если это дѣлается кому-либо въ подарокъ), или звѣзду, или же просто бортъ или сѣтку. Сверху еще посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить ненадолго на холодъ. Если дѣлаютъ гирлянду цвѣтовъ, то листья можно сдѣлать тономъ темнѣе цвѣтовъ. Для этого только часть мокка нужно отдѣлить въ другую посуду и прибавить въ него больше кофе.

Приготовленіе мокка. Положивъ въ кастрюлю сливочное масло, слегка подогрѣть его, чтобы удобнѣе было растирать. Когда масло будетъ теплое, то всыпать въ него сахарную пудру, поставить посуду въ холодную воду или на ледъ и начать растирать лопаточкой, пока масло и сахаръ превратятся въ однородную массу; тогда начать прибавлять туда же понемногу заваренный тепловатый черный кофе и продолжать растирать все время лопаточкой, пока весь кофе будетъ соединенъ съ массой. Кофе для этого лучше брать высшаго сорта и заваривать его безъ цикорія, чтобы онъ придалъ торту хорошій вкусъ и ароматъ. Хорошо, конечно, брать не лежалый, а только что изжаренный и смолотый кофе, который еще не успѣлъ утратить свой ароматъ. Изо всего количества кофе нужно $^1/_2$ чашки отдѣлить для промачиванія бисквита.

> *Примѣчаніе.* Точно такимъ же способомъ можно приготовить шоколадный, фисташковый, земляничный, абрикосовый и проч. торты, но только вмѣсто кофе прибавить къ растертому съ сахаромъ маслу тертый шоколадъ или какое-либо пюре. Тогда внутри тортъ смазывается натуральнымъ пюре, а сверху убирается уже приготовленной массой.

Орѣховый тортъ.

Пропорція.

Орѣховъ грецкихъ—3 ф.	Миндалю—$^1/_2$ ф.	Для фаршировки.
Сахару—1 ф.	Сахару—$^1/_2$ ф.	
Яицъ—18 шт.	Сливокъ—4 ст. лож.	
Сухарей—3 стол. ложки.	Яицъ цѣлик. 4 шт.	

Изложеніе рецепта. Отбивъ въ каменную чашку желтки, всыпать туда же истолченный просѣянный сахаръ и растереть хорошенько въ одну сторону, чтобы сахаръ не хрустѣлъ. Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то всыпать туда смолотые грецкіе орѣхи, очищенные, конечно, предварительно отъ скорлупы и кожицы, какъ для гурьевской каши и мороженаго. Размѣшавъ желтки съ орѣхами, всыпать туда же мелко толченые просѣянные сухари, еще разъ хорошенько размѣшать, положить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ отдѣленныхъ желтковъ, размѣшать тѣсто сверху внизъ и выложить въ тонкія жестяныя бисквитныя формы, смазанныя предварительно масломъ и обсыпанныя мукой. Накладывать тѣсто нужно только до половины или до $^3/_4$ вышины формы, потому что оно должно въ печкѣ подняться, и если наложено слишкомъ высоко, то пойдетъ черезъ край. Тортъ долженъ печься въ печкѣ средней температуры, въ холодной печкѣ нельзя печь, потому что опадутъ бѣлки, а въ горячей сильно зарумянится сверху, а внутри плохо пропечется. Во время печенія нельзя очень часто открывать печку и хлопать заслонкой, потому что тортъ можетъ опасть.

Когда тортъ готовъ, то онъ отойдетъ отъ краевъ формы и воткнутая въ средину щепочка будетъ сухая.

Это количество тѣста нужно печь въ двухъ формахъ обыкновенной величины.

Готовые торты переложить на рѣшето и остудить, потомъ разрѣзать каждый тортъ на два круга, уложить на блюдо сначала одинъ кругъ, смазать его всей приготовленной миндальной массой, накрыть другимъ кругомъ, который также смазать миндальной массой, накрыть третьимъ кругомъ и, смазавъ послѣдній разъ, наложить четвертый кругъ, корочкой кверху, покрыть сверху сахарной глазурью и убрать половинками орѣховъ, очищенныхъ не только отъ скорлупы, но и кожицы, для чего очищенные отъ скорлупы орѣхи нужно ошпарить кипяткомъ и дать полежать въ кипяткѣ минутъ 10, накрывъ крышкой, и тогда кожица легко сойдетъ съ нихъ. Необходимо еще прибавить, что для этого торта нужно брать молотые, а не толченые орѣхи, потому что послѣдніе всегда дѣлаются сыроватыми, чтò не годится для торта; отъ этого онъ плохо поднимается и выходитъ тяжелымъ.

Миндальная масса приготовляется такъ: смоловъ въ машинкѣ очищенный отъ кожицы миндаль, прибавить къ нему мелкій сахаръ, яйца цѣликомъ, ординарныя сливки, размѣшать и поставить на плиту; проварить, какъ мороженое, мѣшая лопаточкой, пока не загустѣетъ, но не давать кипѣть, потому что яйца свернутся. Когда масса загустѣетъ, то вынести на холодъ, застудить и тогда уже смазывать ею торты. Въ этотъ тортъ мука совсѣмъ не кладется, ее замѣняютъ молотые орѣхи и толченые сухари.

Дрезденскій тортъ.

Пропорція.

Муки пшеничной—$^3/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^3/_4$ ф.
Сахару—$^3/_4$ ф.
Яицъ—8 шт.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Мармеладу—$^1/_2$ ф.
Пюре абрикосоваго—$^1/_2$ ф.
Сахару для глязури—1 ф.
Воды, чтобы смочить сахаръ.
Лимона—1 шт.

Положивъ въ глубокую чашку сливочное масло, растереть его до-бѣла сначала одно, а потомъ съ мелкимъ сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью. Когда масло хорошо разотрется съ сахаромъ, то начать вводить въ него по одному желтку и одновременно съ нимъ всыпать по 1-й ложлѣ муки, продолжая растирать. Введя всѣ желтки и всю муку, взбить крѣпко оставшіеся отъ желтковъ бѣлки, ввести ихъ въ тѣсто, смѣшать послѣднее сверху внизъ для того, чтобы бѣлки не опадали, и выложить на мѣдные сотейники, смазанные несоленымъ масломъ и обсыпанные картофельной мукой. Накладывать тѣсто въ сотейникъ нужно только до трехъ четвертей вышины послѣдняго.

Выложивъ торты на сотейники, поставить ихъ въ духовой шкафъ средней температуры. Когда тортъ будетъ готовъ, то отойдетъ отъ краевъ сотейника и воткнутая въ него щепочка будетъ совершенно сухая.

Готовые торты переложить съ сотейниковъ на рѣшето и дать остыть, между тѣмъ, приготовить глазурь для торта такъ:в сыпать въ кастрюлю колотый сахаръ, залить его холодной водой и поставить вариться на плиту до такой степени, чтобы при опусканіи сиропа въ стаканъ съ холодной водой, образовался мягкій шарикъ.

Уваривъ сиропъ до указанной степени, перелить его въ каменную чашку, которую поставить въ холодную воду и начать его растирать широкой ложкой, подливая по каплѣ лимоннаго соку и холодной воды. Когда глазурь побѣлѣетъ и получитъ такую густоту, что не будетъ стекать съ лопаточки, то разрѣзать остывшіе торты на круги такъ, чтобы изъ каждаго торта образовалось два круга. Дрезденскій тортъ всегда нужно печь на нѣсколькихъ сотейникахъ и притомъ подбирать послѣдніе такъ, чтобы они были неодинаковой величины, а одинъ больше другого. Чѣмъ большее число взято сотейниковъ, тѣмъ красивѣе выйдетъ готовый тортъ. Послѣдній долженъ изображать изъ себя усѣченную пирамиду, имѣющую широкое основаніе и узкую вершину. Для полученія такой пирамиды и нужно на блюдо положить сначала кружокъ самаго большого торта, а потомъ постепенно накладывать торты меньшей величины. Въ хозяйствѣ, гдѣ есть цѣлый комплектъ сотейниковъ (12—13 шт.), приготовленіе этого торта не представляетъ особаго затрудненія. Пропорція торта, указанная въ нашемъ рецептѣ, можетъ быть помѣщена въ трехъ сотейникахъ средней величины. Но, конечно, по мѣрѣ того, насколько хотятъ увеличить число круговъ, нужно увеличить и пропорцію всѣхъ продуктовъ.

Уложивъ указаннымъ образомъ круги тортовъ на блюдо, промазать между каждыми двумя кругами абрикосовымъ пюре, приготовленнымъ заранѣе съ сахаромъ, затѣмъ покрыть весь тортъ глазурью такъ, чтобы послѣдняя покрывала и уступы, образующіеся при накладываніи тортовъ отъ постепеннаго уменьшенія ихъ величины. Покрытый глазурью тортъ убрать по уступамъ разноцвѣтнымъ мармеладомъ, нарѣзаннымъ кубиками, а верхъ торта убрать тѣмъ же мармеладомъ, въ видѣ шахматной доски.

Примѣчаніе. Этотъ тортъ также можно и сверху украшать абрикосовымъ пюре вмѣсто глазури изъ сахару и тогда вмѣсто мармеладу тортъ украшаютъ рубленымъ миндалемъ и фисташками по уступамъ, а верхъ убираютъ гирляндой изъ маседуана или цукатовъ. Для приданія торту болѣе нѣжнаго вкуса въ абрикосовое пюре, назначенное для промазыванія торта, можно прибавить заварной кремъ патисьеръ, какъ для персиковъ бурдалю (см. по оглавленію).

Такъ какъ абрикосовое пюре продается безъ сахара и не протертое, то, откупоривъ банку, его сначала нужно протереть, потомъ прибавить сахару столько, сколько по вѣсу получится пюре, поставить на плиту и высадить до такой степени, чтобы пюре стало густое и прозрачное.

Неаполитанскій пирогъ.

Пропорція.

Муки—$^1/_2$ фунта.
Масла—$^1/_2$ фунта.
Сахару—$^1/_2$ фунта.
Миндалю—$^1/_2$ фунта.
Яицъ—4 штуки.
Абрикосов. пюре для смазыванія.
Фруктовъ для гарнировки.
Слойки на $^1/_4$ фунта муки.

Рецептъ. Ошпаривъ кипяткомъ миндаль, очистить отъ кожицы, вымыть въ холодной водѣ и истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль хорошо, мелко истолченъ, то прибавить въ него все количество масла сразу и протолочь еще немного. Масло обыкновенно кладется въ застывшемъ видѣ, потому что застывшее масло лучше соединяется съ миндалемъ и послѣдній на маслится. Послѣ масла положить туда же, по очереди, мелкій сахаръ, затѣмъ яйца цѣликомъ и, наконецъ, муку. Всю эту смѣсь протолочь еще разъ хорошенько, чтобы тѣсто получило связь. Послѣ того выложить тѣсто изъ ступки на мѣдный листъ, вынести на холодъ и застудить. Когда тѣсто хорошо застынетъ, то выложить его на доску, посыпанную мукой, раскатать въ тонкій пластъ и вырѣзать изъ тѣста тарелкой или чѣмъ-либо нѣсколько кружковъ одинаковой величины. Вырѣзавъ всѣ кружки, положить на листъ бумаги, смазанный масломъ, затѣмъ переложить на желѣзный листъ и испечь въ духовомъ шкафу средней температуры. Испекши всѣ кружки, осторожно снять ихъ съ бумаги, каждый кружокъ промазать абрикосовымъ пюре и наложить другъ на дружку. Готовый пирогъ покрыть сверху сахарной глазурью и кругомъ въ видѣ вѣночковъ убрать кольцами изъ слоенаго тѣста. Въ средину каждаго кольца положить ягоды изъ какого-нибудь варенья, а средину пирога убрать звѣздой изъ вареныхъ фруктовъ или цукатовъ.

Примѣчаніе. Для слоеныхъ колецъ приготовляется хорошая слойка изъ французской муки. Изъ этой слойки вырѣзаются круглой пирожной выемкой или стаканомъ маленькіе кружки, въ которыхъ также еще меньшей выемкой вырѣзается средина и, такимъ образомъ, получается форма кольца. Всѣ эти кольца смазываются потомъ яйцомъ и пекутся въ духовомъ шкафу.

Песочный тортъ высокій.

Пропорція.

Масла сливочнаго—1 фунтъ.
Сахару мелкаго—1 фунтъ.
Яицъ—15 штукъ.
Муки пшеничной—1 фунтъ.
Муки картофельной—$^1/_2$ фунта.
Ванили—$^1/_2$ палочки.

Рецептъ. Взявъ указанное количество сливочнаго масла, растереть его съ сахаромъ до-бѣла. Сахаръ заранѣе нужно истолочь съ ванилью и просѣять черезъ волосяное сито. Если желаютъ положить какихъ-либо другихъ духовъ, а не ванили, какъ, напримѣръ, какой-нибудь эссенціи, то сахаръ все же нужно истолочь и просѣять, потому что крупный сахаръ плохо растирается съ масломъ. Когда масло съ сахаромъ хорошо растерто, то начать класть въ него, поочередно, по одному желтку и по одной столовой ложкѣ муки, составленной изъ смѣси лучшей пшеничной и картофельной муки, продолжая массу все время растирать лопаткой. Положивъ всѣ желтки и муку, прибавить въ тѣсто немного лимоннаго соку, взбить крѣпко всѣ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, и ввести ихъ въ тѣсто и размѣшать все «сверху внизъ», какъ и всегда размѣшиваются бѣлки, выложить въ глубокій сотейникъ, смазанный посоленымъ масломъ и обсыпанный картофельной мукой. Выложивъ тортъ въ сотейникъ, поставить его въ духовой шкафъ въ хорошій жаръ. Когда тортъ поднимется и начнетъ румяниться, то сбавить жаръ и все остальное время до готовности держать его въ среднемъ жару. Когда тортъ будетъ готовъ, то отойдетъ отъ краевъ сотейника и воткнутая въ него щепочка останется сухою. Испеченый тортъ переложить на рѣшето и дать совсѣмъ остыть, потомъ разрѣзать острымъ ножомъ на два кружка, промазать одинъ кружокъ

въ срединѣ вареньемъ или какимъ-нибудь пюре, накрыть другимъ кружкомъ, обсыпать сверху мелко толченымъ сахаромъ съ ванилью и убрать сверху вареньемъ, но только однѣми ягодами, безъ сиропа, или фруктами, или цукатами.

Такъ какъ тѣсто для этого торта приготовляется довольно жирное и, кромѣ того, тяжелое, то, чтобы тортъ хорошо пропекся, его нужно печь въ толстой формѣ, въ тонкой же формѣ края торта будутъ горѣть, а въ срединѣ онъ станется сырымъ.

Песочный тортъ плоскій въ видѣ пирога.

Пропорція.

Муки пшеничной—1 фунтъ.	Яблокъ—15—20 штукъ. } для пюре.
Масла сливочнаго—$^3/_4$ фунта.	Сахару—сколько получится пюре. } для пюре.
Сахару мелкаго—$^1/_2$ фунта.	
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ ст.	

Рецептъ. Высыпавъ всю муку на столъ, смѣшать ее съ сахаромъ, сдѣлать въ срединѣ углубленіе въ формѣ колодца, прибавить сливки, соль и размѣшать осторожно потомъ муку со сливками. Когда тѣсто будетъ имѣть густоту жидкой кашицы, то прибавить въ него все количество масла кускомъ и вымѣсить тѣсто руками до гладкости. Это тѣсто также можно дѣлать инымъ способомъ, а именно: не прямо на столѣ, а сначала въ чашкѣ. Если тѣсто дѣлается въ чашкѣ, то сначала растирается одно масло добѣла. Затѣмъ, когда масло хорошо растерто, то прибавляется въ него сахаръ и тоже растирается все вмѣстѣ. Послѣ сахара прибавляются сливки и часть муки. Когда тѣсто сдѣлается довольно густымъ, то выкладывается на столъ и замѣшивается уже на столѣ до гладкости, пока войдетъ вся мука. Это тѣсто можно также приготовлять съ желтками (3 шт.), тогда не нужно брать сливки. Приготовивъ тѣсто, придать ему форму круга, толщиною въ $^1/_2$ пальца, сложить на мѣдный листъ, вынести на холодъ и застудить. Когда тѣсто хорошо застынетъ, то, не смазывая его ничѣмъ, поставить испечься въ духовой шкафъ, сначала въ средній, а потомъ въ легкій жаръ. Пока тортъ печется (больше часу), приготовить яблочный мармеладъ. Для этого мармелада нужно взять антоновскія яблоки, нарѣзать кусочками и, не очищая

отъ кожи, сложить въ кастрюлю, прибавить ложку воды и припустить въ собственномъ суку на плитѣ. Когда яблоки будутъ мягки, то протереть ихъ. Полученное пюре взвѣсить и сколько по вѣсу .получится пюре, столько же положить въ него мелкаго сахару и поставить пюре на плиту провариться, мѣшая почаще лопаткой. Проварить пюре нужно до такой степени, чтобы сдѣлалось настолько густымъ, чтобы не стекало, а падало съ лопаточки. Проваривъ пюре, остудить его, смазать имъ весь тортъ сверху, толщиною въ палецъ. Оставшееся пюре сложить въ бумажный корнетъ и сдѣлать изъ него на тортѣ различныя украшенія въ видѣ переплета и проч. Затѣмъ посыпать пюре сверху крупно толченымъ сахаромъ и прижечь каленой лопаткой, какъ гурьевскую кашу, чтобы на пюре образовалась румяная корочка.

Кексъ англійскій.

Пропорція.

Муки—1 фунтъ.
Масла—1 фунтъ.
Яицъ—16 штукъ.
Сахару—1 фунтъ.
Коринки—$^1/_8$ фунта.
Цукатовъ—$^3/_8$ фунта.

Рецептъ. Сливочное масло растереть до-бѣла сначала одно, а затѣмъ вмѣстѣ съ мелко толченымъ просѣяннымъ сахаромъ (можно брать ванильный или лимонный сахаръ). Когда масло съ сахаромъ хорошо разотрется, т.-е. сахаръ совершенно подъ ложкой не будетъ слышенъ, то начать туда прибавлять по одному желтку и продолжать растирать тѣсто въ одну сторону, а бѣлки отдѣлять въ особую кастрюлю. Послѣ желтковъ всыпать постепенно всю муку, размѣшать, вынести тѣсто на холодъ и застудить хорошенько. Когда тѣсто застынетъ и станетъ очень густымъ, то положить въ него перебранную коринку, рѣзаные ломтиками цукаты, прибавить взбитые бѣлки, размѣшать и выложить въ спеціальную продолговатую форму толстаго желѣза. Форму предварительно нужно густо смазать масломъ и обсыпать мукой, а на дно формы, кромѣ того, слѣдуетъ положить листъ промасленной чистой бумаги. Тѣсто нужно только накладывать до $^3/_4$ вышины формы, потому что въ печкѣ кексъ поднимается, и если

наполнить имъ форму до верху, то тѣсто, поднявшись, пойдетъ черезъ край формы. Кексъ долженъ печься не менѣе 1 часа и непремѣнно въ средней температурѣ для того, чтобы равномѣрно пропекся. Готовность кекса опредѣляется такъ же, какъ и готовность прочихъ печеній, т.-е., если воткнутая въ средину щепочка сухая и кексъ отошелъ отъ краевъ формы, то готовъ. Выложивъ кексъ изъ формы на рѣшето, дать остыть и тогда уже нарѣзать.

Примѣчаніе. Если желаютъ имѣть болѣе плотный кексъ, то можно класть яйца цѣликомъ. Кексъ, сдѣланный на взбитыхъ бѣлкахъ, всегда бываетъ нѣжнѣе и легче кекса, въ который положены яйца цѣликомъ. Но нужно, однако, замѣтить, что многіе, наоборотъ, предпочитаютъ плотный и тяжелый кексъ легкому и воздушному. Цукаты и коринка кладутся въ застывшее тѣсто для того, чтобы при печеніи не упали на дно, а были бы равномѣрно распредѣлены по всему кексу.

Для кекса всегда должно выбирать толстую форму, въ противномъ случаѣ онъ съ боковъ будетъ горѣть, а въ срединѣ долгое время будетъ сырой.

Бріошъ.

Рецептъ. Бріошъ (brioche)—это маленькая сдобная булочка, фасона, изображеннаго на прилагаемомъ рисункѣ.

Первоначально раскатывается круглая булочка, слегка обсыпанная мукой; посрединѣ этой булки протыкается пальцемъ или скалкой отверстіе; другой небольшой кусокъ тѣста раскатывается въ видѣ продолговатаго яйца и вставляется тонкимъ концомъ своимъ сверху въ отверстіе круглой булочки такъ, что болѣе толстый конецъ остается сверху въ видѣ большой пуговки. Края булочки надрѣзываются слегка кончикомъ ножа, какъ это видно изъ рисунка, изображающаго бріошъ въ сыромъ видѣ.

Самое тѣсто для бріошей замѣшивается различно. На обыкновенныя brioches fines берется на два фунта муки фунтъ масла, золотника четыре сахару, столько же соли и 12 яицъ.

Прежде всего приготовляется изъ $^1/_4$ или $^1/_2$ всего количества муки густая опара (колобокъ), которая поднимается въ теплой

водѣ; изъ остальной муки, воды, масла, соли, сахару и половины яицъ, пока опара поднимается, замѣшиваютъ тѣсто средней густоты. По мѣрѣ того, какъ выдѣлываютъ тѣсто, прибавляютъ къ нему остальныя яйца. Выдѣлавъ тѣсто, соединяютъ его съ опарой, снова выдѣлываютъ (выбиваютъ) на столѣ, какъ всегда, густое кислое тѣсто и ставятъ въ теплое мѣсто подняться (часа на два). Поднявшееся тѣсто продѣлываютъ еще разъ, даютъ снова немного подняться и затѣмъ ставятъ на ледъ или въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто затвердѣло.

Форма бріошъ.

Когда тѣсто остынетъ, раздѣлываютъ изъ него указанной формы булочки. Пекутъ на листѣ бумаги. Вынимаютъ, когда подрумянятся.

Вкусъ бріошей также много зависитъ и отъ качества масла, тонкости муки и свѣжести яицъ. Бріошъ можно дѣлать не съ цѣльными яйцами, а на однихъ желткахъ, тогда тѣсто получается еще нѣжнѣе на вкусъ и желтоватаго цвѣта. Способъ приготовленія опары и самого тѣста см. (общ. правила приготовл. тѣста № 2).

Саваренъ.

Для саварена тѣсто приготовляется точно такъ же, какъ и для бріоша, но такъ какъ онъ печется въ формѣ, а не на листѣ, то тѣсто дѣлается жиже, чѣмъ для бріоша, т.-е. на то же количество муки берется больше воды и тѣсто выбивается не на столѣ, а въ горшкѣ. Готовое поднявшееся тѣсто выкладывается въ особую форму для саварена (съ отверстіемъ въ срединѣ), густо смазанную масломъ и обсыпанную мукой, и ставится въ духовой шкафъ въ средній жаръ. Форма не должна быть очень полна,

такъ какъ саваренъ еще поднимается въ печкѣ. Когда саваренъ готовъ (узнается какъ и всякое печеніе), то, вынувъ его изъ формы, обливаютъ или ромовой подливкой, какъ ромовыя бабы, или обливаютъ какимъ-либо сиропомъ изъ-подъ варенья и украшаютъ ломтиками цукатовъ и миндаля.

Примѣчаніе о домашней булкѣ. Для домашней булки приготовляется или русское кислое, или французское бріошное тѣсто, какъ для пироговъ и пирожковъ (способъ приготовленія и пропорцію см. общую статью о тѣстѣ, № 3). Когда тѣсто совсѣмъ готово, то, вынувъ его на столъ, придаютъ продолговатую или круглую форму, кладутъ на листъ и даютъ немного подняться, потомъ смазываютъ желткомъ съ водой и пекутъ, какъ кислый пирогъ. Если хотятъ имѣть сдобную булку, то на данную порцію муки кладутъ больше масла, сахару и желтковъ. Если булка приготовляется на 3 фунта муки, то берется отъ 6 до 9 желтковъ, $^3/_4$ фунта масла кускомъ, $^3/_8$ фунта сахару, $2^1/_2$ стакана воды или молока, на 3 коп. дрожжей и на 5 коп. шафрану. Булку эту можно испечь въ кастрюлѣ. Поэтому тѣсто дѣлаютъ жиже, чѣмъ для пирога, и когда положена сдоба, то вторично тѣсто должно подниматься въ той кастрюлѣ, въ которой его будутъ печь.

Если хотятъ, чтобы булка дольше не черствѣла, то когда опара поднимется, ее можно ошпарить горячимъ молокомъ и тогда уже положить въ нее желтки, растертые съ масломъ и съ сахаромъ, всыпать остальную муку и дальше поступать какъ и со всякимъ тѣстомъ. Такая булка называется заварною.

Постныя булки.

Муки—$1^1/_2$ фунта.
Миндалю—$^1/_2$ фунта.
Миндальнаго молока—$1^1/_2$—2 стакана.
Масла постнаго—$^1/_4$—$^3/_8$ фунта.
Сахару мелкаго—$^1/_4$ фунта.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.
Духовъ—по желанію.

Рецептъ. Ошпаривъ миндаль кипяткомъ, очистить его отъ кожуцы, промыть и истолочь въ ступкѣ очень мелко, подливая понемногу холодной воды (всего $1^1/_2$ стакана). Когда миндаль

хорошо истолчется, то процѣдить его черезъ салфетку. Полученное миндальное молоко подогрѣть немного, распустить въ немъ дрожжи и поставить на этомъ молокѣ опару изъ половины всего количества просѣянной муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить въ нее мелкій сахаръ, постное масло (орѣховое, горчичное), по вкусу соли, какихъ-либо духовъ, всыпать остальную муку, замѣсить не очень крутое тѣсто и выбить его хорошенько на столѣ, чтобы отставало отъ рукъ и стола. Выбивъ тѣсто, поставить его подниматься, какъ и всякое кислое тѣсто, на 1½—2 часа. По прошествіи этого времени, когда тѣсто поднимется, выложить его на доску, раздѣлать по желанію большія или маленькія булки, сложить ихъ на листъ, посыпанный мукой, дать немного подняться на листѣ, потомъ смазать водой съ сахаромъ и поставить печься въ духовой шкафъ средней температуры. Готовыя булки, снявъ съ листа, закрыть сыроватымъ полотенцемъ, чтобы отмякли.

Постныя булки можно также приготовить вмѣсто миндальнаго молока на розовой водѣ. Пропорція муки, дрожжей и сахару берется та же, что и для предыдущаго рецепта. Розовой воды для этого количества муки берется 1½—2 стакана. Вода, такъ же какъ и миндальное молоко, сначала немного подогрѣвается и затѣмъ уже въ ней распускаются дрожжи и заводится опара, какъ указано выше. Въ булки, приготовляемыя на розовой водѣ, прибавляется немного шинкованнаго миндаля (на эту пропорцію муки — ⅛ ф. миндаля сладкаго и 10 шт. горькаго). Миндаль прибавляется въ то время, когда кладется сахаръ и остальная мука, т.-е. когда опара уже поднялась. Постныя булки также можно приготовлять съ макомъ. Послѣдній кладется въ тѣсто въ то время, когда раздѣлываются булки. На это количество берется ½ ф. маку, который ошпаривается кипяткомъ и потомъ, когда вода стечетъ, толчется въ ступкѣ. Послѣ того истолченный макъ заправляется медомъ или сахаромъ и намазывается густымъ слоемъ на раскатанный кружокъ тѣста, который свертывается рулетомъ и въ такомъ видѣ уже складывается на листъ или же нарѣзается небольшими продолговатыми кусочками. Затѣмъ уже эти булочки кладутся на листъ и пекутся, какъ указано выше.

Шафранный крендель.

Пропорція.

Муки пшеничной—2 фунта.
Желтковъ—8 штукъ.
Миндалю—$^1/_4$ фунта.
Коринки—$^1/_4$ фунта.
Масла—$^3/_4$ фунта.
Сахару—$^1/_2$ фунта.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ бут.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.
Шафрану—на 10 копѣекъ.

Рецептъ. Подогрѣть все количество сливокъ до теплоты парного молока, распустить въ нихъ дрожжи и поставить опару на половинѣ всего количества просѣянной муки. Пока опара поднимается, растереть желтки съ мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ до-бѣла. Во время растиранія желтковъ прибавить къ нимъ шафранъ (если не любятъ много шафрану, то его можно взять половину означеннаго количества). Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то соединить ихъ со сливочнымъ масломъ, которое тоже предварительно нужно растереть до-бѣла. Затѣмъ перебрать и промыть коринку, и когда опара хорошо поднимется, то ввести въ нее растертые съ сахаромъ и масломъ желтки и коринку, размѣшать хорошенько, прибавить остальную муку, выбить тѣсто и поставить подниматься вторично. Когда тѣсто поднимется, то, выложивъ его на доску, растереть жгутомъ, сложить на листъ, смазанный масломъ, придать форму кренделя, дать еще подняться немного на листѣ, потомъ смазать яйцомъ, украсить шинкованнымъ миндалемъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Готовый крендель долженъ свободно сойти съ листа. Шафранъ нужно настоять на водкѣ.

Мазурекъ на дрожжахъ.

Пропорція.

Муки—2 фунта.
Желтковъ—15 штукъ.
Сливокъ—1 стаканъ.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ фунта.
Сахару—$^3/_8$ фунта.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.
Духовъ—по желанію.

Для украшенія:
Бѣлковъ—15 шт.
Миндалю—$^1/_2$ ф.
Коринки—$^1/_2$ ф.
Цукату—$^1/_2$ ф.
Сахар. пудр.—$^1/_2$ ф.

Рецептъ. Поставить опару, по желанію густую, какъ для французскаго кислаго тѣста, или жидкую, какъ для русскаго тѣста, на тепловатыхъ сливкахъ изъ $^1/_2$ фунта муки.

Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее по вкусу соли, растертые съ сахаромъ до-бѣла желтки, растертое отдѣльно сливочное масло, какіе-нибудь духи и размѣшать все хорошенько, затѣмъ всыпать туда остальную муку и вымѣсить хорошенько тѣсто сначала въ горшкѣ, а потомъ выбивать его на столѣ руками до тѣхъ поръ, пока не отстанетъ отъ стола и рукъ; тогда поставить еще подниматься на $1^1/_2$ часа.

Готовое, поднявшееся тѣсто раскатать по величинѣ листа, положить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ покрыть взбитыми бѣлками, смѣшанными съ сахарной пудрой или мелкимъ сахаромъ, убрать шинкованнымъ миндалемъ, перебранной коринкой а рѣзаными цукатами и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Когда мазурекъ готовъ, то свободно сойдетъ съ листа.

Мазурекъ изъ „бакалія".

Пропорція.

Миндалю Кишмишу и коринки вмѣстѣ Синяго изюму (малага) Сахару Винныхъ ягодъ	каждаго по одной чайной чашкѣ.	Яицъ—3 штуки. Муки—2 столовыя ложки. Духовъ—по желанію.

Рецептъ. Перебрать и промыть каждое отдѣльно: синій изюмъ, кишмишъ, коринку и винныя ягоды, которыя нужно, кромѣ того, еще нарѣзать небольшими кубиками. Миндаль ошпарить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и просушить, оставивъ цѣльнымъ. Когда все перебрано, то соединить и смѣшать вмѣстѣ съ мелкимъ, толченымъ просѣяннымъ сахаромъ, прибавить туда же муку и яйца цѣликомъ, какіе-нибудь духи и размѣшать все хорошенько. Затѣмъ сложить на листъ бѣлыя круглыя облатки такъ, чтобы нигдѣ не оставалось пустого мѣста и намазать ихъ приготовлен-

ной массой, толщиною въ 2 пальца, потомъ поставить въ легкій духовой шкафъ и дать подсохнуть и зарумяниться.

При укладываніи облатокъ имъ можно придать круглую или продолговатую форму.

Марцепанный мазурекъ.

Пропорція.

Миндалю очищ. высушен.—1 ф.	Бѣлковъ—7 штукъ.
Сахару мелкаго—1 фунтъ.	Цукатъ вишенъ—1/4 фунта.

Рецептъ. Взявъ указанное количество миндалю, предварительно ошпареннаго и высушеннаго, смолоть его въ машинкѣ, какъ можно мельче, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, положить туда же 7 бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить всю эту массу въ толстую кастрюлю и проварить на угольяхъ. Для этого нужно высыпать на сковороду горячіе уголья, поставить на нихъ кастрюлю и проварить марцепанъ, все время мѣшая, до тѣхъ поръ, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается совершенно густою; тогда выложить ее на листъ, покрытый вощеной бумагой, которую предварительно нужно смазать прованскимъ масломъ для того, чтобы застывшій марцепанъ не присталъ къ бумагѣ. Выложивъ марцепанъ на бумагу, нужно разравнять его ложкой по всему листу такъ, чтобы марцепанъ былъ вездѣ одинаковой толщины; затѣмъ, завернувъ бумагу конвертомъ такъ, чтобы марцепанъ былъ со всѣхъ сторонъ закрытъ бумагой, вынести на холодъ и застудить. Когда марцепанъ хорошо застынетъ, то раскатать его, какъ тѣсто, скалкой, толщиною въ полъ-пальца, придать круглую форму, обравнять края и положить на листъ, покрытый бумагой, смазанной прованскимъ масломъ.

Обрѣзки тѣста раскатать и сдѣлать рантъ и переплетъ на марцепанъ, какъ для сладкаго пирога, и поставить въ средній жаръ духового шкафа. Когда мазурекъ зарумянится и пропечется, то сбавить жаръ, такъ чтобы шкафъ былъ только теплый, и въ этомъ шкафу продержать его еще нѣкоторое время, чтобы подсохъ. Готовый мазурекъ убрать вареньемъ, положивъ въ каждую клѣточку переплета по нѣсколько ягодъ. Вмѣсто варенья можно украшать марцепанъ цукатами вишенъ. Изъ такого марцепаннаго тѣста

можно дѣлать не только мазурекъ, но и маленькіе марцепанные шарики. Для полученія такого марцепана берутъ кусочекъ марцепаннаго тѣста и закатываютъ въ рукахъ шарикъ, потомъ складываютъ эти шарики такъ же, какъ и мазурекъ, на листъ, покрытый вощеной бумагой, смазанной прованскимъ масломъ, и пекутъ въ легкомъ духовомъ шкафу; когда марцепаны зарумянятся и подсохнутъ, то готовы.

Мазурекъ изъ песочнаго тѣста.

Пропорція.

Для песочнаго тѣста.

Муки пшеничной—$^3/_4$ ф.

Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.

Сахару—$^1/_4$ ф.

Яицъ—цѣликомъ 2—3 шт.

Для миндальнаго тѣста.

Миндалю—$^1/_2$ ф.

Сахарной пудры—$^3/_4$ ф.

Бѣлковъ—4—6 шт.

Для помадки.

Сахару—$^3/_4$ ф.

Лимоннаго соку—$^1/_2$ шт.

Краски—для цвѣта.

Фруктовъ—для украшенія.

Рецептъ. Приготовить песочное тѣсто, какъ для зандъ-кухенъ. (см. ниже), но только съ цѣльными яицами. Вынести его на холодъ и остудить. Затѣмъ раскатать толщиною около пальца, сложить на листъ и придать форму какой-нибудь фигуры: звѣзды, круга, сердца, четыреугольника. Для этого нужно заранѣе начертить и вырѣзать фигуру изъ бумаги. Затѣмъ приготовить миндальное тѣсто, какъ для марцепаннаго мазурека (см. выше). Какъ только тѣсто проварится пока еще не остыло, выложить его въ приготовленный корнетъ, съ металлическимъ наконечникомъ и сдѣлать изъ него украшенія на мазурекѣ, по краю борта. Послѣ того поставить мазурекъ въ теплое мѣсто, на печку, и дать миндальному тѣсту подсохнуть, чтобы не приставало къ пальцамъ; тогда поставить мазурекъ въ духовой шкафъ въ средній жаръ и держать до тѣхъ поръ, пока онъ зарумянится и будетъ свободно отставать отъ листа, тогда готовъ. Затѣмъ дать остыть на листѣ, покрыть помадкой и украсить масседуаномъ изъ фруктовъ или цукатами. Для приданія мазуреку болѣе красиваго вида помадку можно сдѣлать разныхъ цвѣтовъ, какъ-то: бѣлую, розовую, коричневую и зеленую; розовая и зеленая по-

мадка подкрашиваются карминомъ, коричневая дѣлается шоколадная, а бѣлая остается натуральная.

Помадка приготовляется такъ: положивъ въ кастрюлю сахаръ кусками, рафинадъ, смочить его водой въ такомъ количествѣ, чтобы сахаръ былъ мокрый, поставить его на плиту и сварить сиропъ до *«толстой нитки»*, т.-е. до такой степени, чтобы сиропъ тянулся на ложкѣ или между пальцами въ видѣ толстой нитки и чтобы при скатываніи въ рукахъ образовался шарикъ. Обыкновенно для такой пробы, обмакиваютъ пальцы въ холодную воду, чтобы сиропъ не прилипалъ къ нимъ, отчего, конечно, можно обжечь пальцы.

Если помадка приготовлена правильно, то она имѣетъ видъ густой, гладкой массы. Если же она переварена, то превращается въ сплошной, твердый, кусокъ сахара. Уваривъ помадку до надлежащей густоты, побрызгать ее водою, вынести на холодъ и остудить. Когда помадка совершенно остынетъ, то выбить ее на льду лопаточкой, прибавляя по каплѣ лимонный сокъ и холодную воду до тѣхъ поръ, пока она превратится въ густую, гладкую и блестящую массу, которая должна держаться на лопаточкѣ, не стекая. Если помадку подкрашиваютъ карминомъ или прибавляютъ шоколадъ, то все это обыкновенно кладется во время растиранія и выбиванія готовой помадки, а не во время варки. Когда помадка будетъ совсѣмъ готова, то ее выкладываютъ въ корнетъ и изъ него покрываютъ ею мазурекъ въ тѣхъ мѣстахъ, которыя не покрыты миндальнымъ тѣстомъ, потомъ даютъ немного подсохнуть и убираютъ фруктами. Совѣтуемъ помадку выпускать изъ корнета, а не намазывать ложкой или ножомъ, потому что въ первомъ случаѣ она ложится на тѣсто гладкимъ, ровнымъ слоемъ, а во второмъ—комками.

Если мазурекъ имѣетъ четыреугольную форму, то изъ миндальнаго тѣста можно сдѣлать рисунокъ въ видѣ клѣточекъ (переплетъ), которыя потомъ покрыть шоколадной и бѣлой помадкой, придавъ, такимъ образомъ, мазуреку форму шахматной доски.

Куличъ шафранный.

Муки пшеничной—$2^1/_2$ фунта. Сахару—$^1/_2$ фунта.
Желтковъ—15 штукъ. Масла сливочнаго—1 фунтъ.

Шафрану—на 10 копѣекъ.	Миндалю—$^1/_8$ фунта.
Мускатнаго орѣха—1 штуку.	Кардамону—10 зеренъ.
Изюму—$^1/_8$ фунта.	Сливокъ—$^1/_2$ бутылки.
Цукату—$^1/_4$ фунта.	Дрожжей—$^1/_8$ фунта.

Развести дрожжи въ подогрѣтыхъ сливкахъ и поставить на нихъ бріошную (густую) опару изъ 1 ф. муки. Когда опара поднимется, то слить воду (въ которой она поднималась), ввести въ нее растертые съ масломъ и сахаромъ желтки, толченый кардамонъ, перебранный, промытый и отсушеный изюмъ, настоенный на водкѣ шафранъ, толченый мускатный орѣхъ, нарѣзанные цукаты и шинкованный миндаль и всю остальную муку. Выбивъ хорошенько тѣсто, на столѣ или на доскѣ, положить обратно въ горшокъ и поставить подниматься на $1^1/_2$—2 часа; затѣмъ прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, выбить еще разъ, выложить въ высокую, жестяную, круглую форму, смазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями; дать подняться въ формѣ и поставить въ печь легкой температуры.

Готовность кулича узнается такъ же, какъ и готовность прочихъ печеній.

Примѣчанія. Куличи изъ такого тѣста всегда лучше печь небольшой величины, потому что они лучше пропекаются, чѣмъ большіе. Изъ данной пропорціи можно испечь два кулича. Этотъ куличъ можно дѣлать на однихъ желткахъ, безъ взбитыхъ бѣлковъ. Если куличи желаютъ печь въ формѣ, то тѣсто нужно дѣлать нѣсколько жиже, чѣмъ для куличей, которые пекутся на листахъ.

Лимонная баба.

Пропорція.

Муки пшеничной—$^3/_8$ ф.	Яицъ—15 штукъ.
» картофельной $^3/_8$ ф.	Сахару или лимонной цедры— 2 золотника.
Лимоновъ—3 штуки.	
Сахару—$^3/_4$ ф,	Соли—щепотку.

Рецептъ. Взявъ кусочекъ сахару вѣсомъ въ 2 золотника, стереть имъ со всѣхъ лимоновъ цедру, но только одну верхнюю, желтую часть. Затѣмъ истолочь этотъ сахаръ въ ступкѣ съ

остальнымъ количествомъ сахару и просѣять, чтобы всего получилось не болѣе $^3/_4$ фунта сахарной пудры. Снявъ съ лимоновъ цедру, залить ихъ холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдняя до верху покрыла лимоны, и сварить лимоны до мягкости, т.-е. до такой степени, чтобы воткнутая въ нихъ соломенка проходила въ средину лимона безъ затрудненія. Сваривъ лимоны, остудить ихъ, разрѣзать пополамъ, вынуть зернышки, нарѣзать на кусочки и растереть лимоны такъ, чтобы они совершенно превратились въ гладкую массу. Когда лимоны хорошо растерты, то прибавить къ нимъ весь сахаръ, затѣмъ всѣ желтки, отдѣленные отъ бѣлковъ, и продолжать растирать, какъ тѣсто для бисквита. Послѣ этого прибавить муку, состоящую изъ смѣси пшеничной съ картофельной, размѣшать, чтобы тѣсто было совершенно гладкое и не имѣло комковъ, прибавить всѣ взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ и выложить тѣсто въ форму для бабы, смазанную хорошо масломъ и обсыпанную мукой. Накладывать тѣсто нужно только до $^3/_4$ вышины формы, потому что въ печкѣ оно поднимается. Сначала бабу нужно поставить въ довольно сильный жаръ, но потомъ, когда она поднимется и зарумянится, то печь все остальное время въ среднемъ жару. Готовность этой бабы опредѣляется такъ же, какъ и готовность всѣхъ печеній. Лимонную бабу совѣтуемъ печь не въ очень высокихъ формахъ, потому что она очень нѣжна и въ высокой формѣ можетъ опасть. Лучше всего брать для этой бабы формы вышиною 5—6 вершковъ. Но такъ какъ, конечно, все тѣсто не войдетъ въ такую форму, то брать ихъ двѣ или три штуки.

Ромовыя бабы къ кофе или къ чаю.

Пропорція.

Муки пшеничной—$1^1/_4$ фунта.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ фунта.
Сахару—$^1/_4$ фунта.
Яицъ—12 штукъ.
Сливокъ ординарныхъ—$^3/_4$ ст.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.

Для подливки.

Сахару—$^1/_4$ фунта.
Воды—1 стаканъ.
Рому—4 столовыхъ ложки.

Рецептъ. Поставить жидкую опару на сливкахъ изъ половины всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее сливочное масло, растертое съ сахаромъ, и яйца цѣликомъ, кладя послѣднія не всѣ заразъ, а по одной штукѣ. Во время прибавленія яицъ опару нужно все время выбивать лопаточкой, чтобы бѣлки выбивались и самое тѣсто потомъ было пышно и нѣжно. Положивъ въ опару всѣ яйца, прибавить туда же щепотку соли, всю остальную просѣянную муку и выбить тѣсто еще разъ хорошенько, чтобы сдѣлалось очень пышное. Выбивъ хорошо тѣсто, дать ему подняться въ тепломъ мѣстѣ $1^1/_2$—2 часа. Послѣ того, какъ тѣсто поднимется, выложить его въ спеціальныя маленькія формочки для бабъ. Формочки эти нужно предварительно смазать масломъ и обсыпать мукой. Тѣсто нужно накладывать $^1/_3$ часть всей формы, потому что въ формочкахъ оно должно подняться.

Выложивъ тѣсто въ формочки, дать ему подняться въ тепломъ мѣстѣ до $^3/_4$ вышины формы. Затѣмъ поставить всѣ формочки на листъ, а послѣдній въ духовой шкафъ средней температуры и испечь бабы. Готовность бабъ опредѣляется тѣмъ, что края ихъ свободно отойдутъ отъ формочки и на поверхности образуется румяная корочка.

За неимѣніемъ маленькихъ порціонныхъ формочекъ, можно испечь одну бабу въ большой формѣ. Когда только бабы будутъ готовы, то не давая имъ остыть, вынуть ихъ изъ формочекъ и, пока горячія, облить ихъ ромовой подливкой. Для этой подливки варится легкій сахарный сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, т.-е. сахаръ распустится въ водѣ и сиропъ нѣсколько разъ вскипитъ на плитѣ, то прибавить въ него бѣлый ромъ и затѣмъ дать вскипѣть только одинъ разъ, чтобы ромъ не потерялъ своего аромата. Каждая баба смачивается ромомъ въ такомъ количествѣ, чтобы совершенно напиталась ромомъ и не была сухая.

Необходимо поливать ромомъ горячія бабы, въ противномъ случаѣ онѣ, когда остынутъ, плохо впитываютъ въ себя ромъ, отчего, конечно, уже не получаютъ надлежащаго вкуса.

Кружевная баба.

Пропорція.

Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ бут.
Желтковъ—30 штукъ.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ фунта.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.
Сахару мелкаго—$^1/_2$ фунта.
Муки—6 чайн. чашекъ или 2 ф.
Духовъ—по желанію.
Соли—по вкусу.

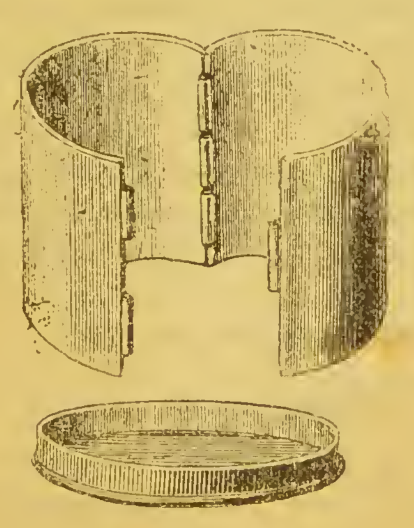
Названіе кружевной эта баба получила потому, что нарѣзанные ломтики готовой бабы такъ нѣжны, что напоминаютъ собою кружева, конечно, если только баба вполнѣ удалась.

Изъ половины количества муки приготовить опару на сливкахъ въ горшкѣ и поставить ее въ теплое мѣсто подниматься на $1^1/_2$—2 часа; пока опара поднимается, выбить хорошенько желтки съ мелко истолченнымъ просѣяннымъ сахаромъ. Выбивать желтки съ сахаромъ нужно до такой степени, пока они побѣлѣютъ и обратятся въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется, то начать вводить въ нее поочереди выбитые желтки и остальную муку. При соединеніи опары съ желтками и остальной мукой ее нужно все время выбивать лопаточкой.

Выбивъ хорошенько опару съ желтками и мукой, положить въ тѣсто по вкусу соли и нѣсколько капель какихъ-нибудь духовъ, напримѣръ, ванильной, лимонной или какой-либо другой эссенціи, затѣмъ прибавить туда же въ тѣсто растертое до-бѣла сливочное масло. Послѣднее предварительно нужно подогрѣть на плитѣ, а потомъ выбить на льду лопаточкой, пока не побѣлѣетъ и станетъ густымъ. Положивъ масло въ тѣсто, послѣднее нужно опять хорошенько выбить и тогда уже поставить подниматься въ теплое мѣсто на $1^1/_2$—2 часа. Вообще выбивать тѣсто для бабы нужно очень долго; отъ этого зависитъ ея пышность и легкость. Обыкновенно выбиваютъ до тѣхъ поръ, пока на поверхности тѣста появятся большіе пузыри. Когда тѣсто поднимется, выложить его осторожно въ высокую жестяную форму для бабы, выложенную бумагой, которую нужно смазать масломъ, обсыпать сухарями, дать еще подняться бабѣ въ формѣ до $^3/_4$ вышины и поставить въ русскую печь такой температуры, какъ для печенія нѣжныхъ булокъ (въ очень легкій жаръ). Когда баба будетъ готова, то воткнутая щепочка будетъ совершенно суха.

Готовую бабу переложить на подушку и все время, пока она не остынетъ, перекатывать осторожно со стороны на сторону; остуживать бабу нужно непремѣнно на подушкѣ, но не на рѣшетѣ, какъ остальныя печенья, потому что она очень нѣжна и на рѣшетѣ можетъ сломаться. Эту бабу можно сдѣлать и на меньшую пропорцію. Во сколько разъ уменьшается количество желтковъ и муки, во столько разъ нужно уменьшить и пропорцію остальныхъ продуктовъ. Баба на 7—8 желтковъ выходитъ порядочной величины. Точно также, за неимѣніемъ большой формы, тѣсто можно раздѣлить на нѣсколько формъ.

Примѣчаніе. Сдобныя, высокія бабы и куличи можно дѣлать только въ томъ случаѣ, если въ квартирѣ есть хорошая русская печка. Въ противномъ случаѣ лучше дѣлать менѣе сдобное тѣсто, т.-е. на указанную пропорцію муки класть меньше желтковъ, сахару и масла, Въ духовомъ шкафу очень трудно испечь высокую, сдобную бабу; большею частью тѣсто осѣдаетъ и образуется «закалъ», такъ какъ въ духовомъ шкафу не можетъ быть такой равномѣрный жаръ, какъ въ русской печкѣ. Чѣмъ лучше устроена печь, тѣмъ лучше выходятъ бабы и куличи. Въ духовомъ шкафу лучше всего дѣлать бабу изъ слѣдующей пропорціи: $1^1/_2$ ф. муки, 15 желтковъ, $^3/_8$ ф. слив. масла, $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_{16}$ ф. дрожжей и $^1/_2$ бут. сливокъ. Тѣсто сдѣлать какъ указано выше; испечь въ одной высокой формѣ.



Раздвижная форма для бабы.

Заварная украинская баба.

Пропорція.

Муки пшеничной—4 стакана.
Сливокъ ординарныхъ—$^1/_2$ бутылки
Желтковъ—24 штуки.
Масла сливочн.—1 стак. топленаго.
Сахару мелкаго—1 стаканъ.
Изюму—$^1/_4$ стакана.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.

Рецептъ. Взявъ сначала изъ всего количества 1 стаканъ лучшей пшеничной муки, просѣять ее въ чашку и заварить 1 стаканъ кипяченыхъ горячихъ сливокъ, размѣшать хорошенько и дать остыть до теплоты парного молока; тогда развести въ $^1/_2$ стаканѣ тепловатыхъ сливокъ дрожжи, вылить ихъ въ заваренную муку, размѣшать и дать подняться. Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее желтки, сахаръ и масло. Желтки предварительно нужно растереть съ сахаромъ и потомъ туда же прибавить растертое отдѣльно до-бѣла масло и все это, уже смѣшанное вмѣстѣ, ввести въ опару. Послѣ того всыпать въ опару всю остальную муку, немного соли и изюмъ синій, предварительно перебранный отъ вѣточекъ и хорошо промытый. Затѣмъ выбить тѣсто хорошенько лопаточкой до такой степени, чтобы оно все превратилось въ пузыри, и тогда поставить подниматься въ теплое мѣсто. Когда тѣсто достаточно поднимется, то выложить его въ спеціальную форму для бабы, но такъ, чтобы тѣсто всего не доходило до $^1/_4$ вышины формы, потому что оно должно еще подняться въ печкѣ. Форма для печенія смазывается масломъ и обсыпается мукой или же выкладывается промасленной бумагой. Баба должна печься въ хорошемъ жару, но только, конечно, не въ каленой печкѣ. При печеніи бабы не слѣдуетъ сильно хлопать дверцей—можетъ опасть. Готовность бабы опредѣляется такъ же, какъ и готовность всѣхъ прочихъ печеній—щепочкой.

Остуживать бабу нужно на подушкѣ.

Миндальныя кольца.

Пропорція.

Миндаля—1 ф.
Бѣлковъ—2 ш.
Сахарной пудры—1 ф.
Лимон. соку—1 чайн. ложку.

Взявъ 1 ф. сладкаго миндаля и 10 зеренъ горькаго, ошпарить его кипяткомъ, накрыть крышкой и дать постоять на столѣ 10 минутъ; затѣмъ очистить отъ кожицы, просушить и нашинковать очень тонко вдоль зерна. Въ отдѣльной посудѣ растереть до-бѣла 1 фун. сахарной пудры съ 2-мя бѣлками, прибавляя по каплѣ лимонной кислоты или лимоннаго соку, всего 1 чайную ложку. Когда масса хорошо разотрется, т.-е. получится совершенно бѣлый цвѣтъ, и будетъ держаться на лопаточкѣ, не спадая, то положить въ нее приготовленный шинкованный миндаль, перемѣшать хорошенько, положить кучками на облатки (облатки берутся самаго крупнаго размѣра и покупаются въ аптекарскомъ магазинѣ) и раздѣлать чайной ложечкой въ формѣ колецъ. Вся масса должна лежать на облаткѣ въ формѣ колечка, средина же послѣдней остается пустою. Приготовленныя кольца поставить на листѣ въ самый легкій жаръ въ духовой шкафъ. Кольца должны высохнуть, но имѣть бѣлый, а не румяный цвѣтъ. Если желаютъ приготовить кольца розоваго цвѣта, то растертую массу подкрашиваютъ кошенилью или карминомъ, а затѣмъ уже кладутъ шинкованный миндаль.

Итальянское печеніе.

Пропорція.

Миндалю—$^1/_4$ ф.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_2$ ф.
Муки пшеничной—2 ст.
Желтковъ—4 шт.
Корицы и гвоздики—по 1 щепоткѣ.

Рецептъ. Ошпарить миндаль кипяткомъ, очистить отъ кожицы и истолочь въ ступкѣ помельче, прибавить корицы и гвоздики. Когда миндаль хорошо истолченъ, то растереть отдѣльно сливочное масло, сначала одно, а потомъ съ сахаромъ, прибавить туда же желтки, растереть еще. Затѣмъ въ эту массу, положить истолченный миндаль и муку, замѣсить тѣсто. Когда послѣднее будетъ хорошо продѣлано, то раскатать его потоньше, вырѣзать какими угодно фигурками, смазать каждую фигурку яйцомъ, посыпать сахаромъ, сложить на листъ, посыпанный мукой, и испечь въ легкомъ духовомъ шкафу.

Англійское мелкое печенье къ чаю.

Пропорція № 1.

Муки пшеничной—$1^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^5/_8$ ф.
Сахару мекаго—$^3/_8$ ф.
Яицъ цѣликомъ—3 шт.
Имбирнаго сахару—4 зол.
Соли—1 чайную ложку.
Коринки—$^1/_8$ ф.

Рецептъ. Просѣять муку на столъ, сдѣлать въ срединѣ углубленіе въ видѣ колодца, положить туда сначала яйца, сахаръ (тотъ и другой) и соль, размѣшать осторожно ножомъ все это съ мукой. Когда получится тѣсто густоты жидкой сметаны, то положить туда холодное масло кускомъ и вымѣсить тѣсто до гладкости, сначала ножомъ, а потомъ руками. Тѣсто должно быть очень рыхлое, а потому его не слѣдуетъ очень много мѣсить. Приготовить тѣсто, вынести его на холодъ на 1 часъ, чтобы мука хорошо соединилась съ масломъ и сахаромъ. Затѣмъ раскатать тѣсто толщиною въ $^1/_4$ вершка, нарѣзать рѣзцомъ или выемками различныя фигуры, сложить тѣсто на листы, смазанные слегка масломъ и посыпанные мукой, смазать каждую фигуру яйцомъ, пересыпать вычищенной коринкой и испечь въ среднемъ жару до золотистаго колера. Сохранять до употребленія на рѣшеткахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Пропорція № 2.

Муки—$1^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^5/_8$ ф.
Сахару мелкаго—$^3/_8$ ф.
Лимоннаго сахару—2 зол.
Желтковъ—3 шт.
Сливокъ—6 стол. ложекъ.
Соли—$^1/_2$ зол.

Рецептъ. Тѣсто приготовляется такимъ же образомъ, какъ и въ первомъ случаѣ, но только кладется не имбирный, а лимонный сахаръ, въ самое тѣсто кладутся не яйца цѣликомъ, а желтки и сливки. Лимонный сахаръ приготовляется такъ: вымыть, вытереть лимоны и срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу, срѣзая ее какъ можно тоньше, чтобы срѣзалась только одна желтая часть корки, такъ какъ только желтая часть корки имѣетъ ароматъ, бѣлая же часть даетъ горечь. Срѣзавъ корку,

высушить ее въ очень легкомъ жару или же лучше всего въ тѣни солнца, потомъ мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить туда же колотаго сахару, растолочь хорошенько и просѣять черезъ шелковое сито. Цедра должна быть хорошо высушена и сахаръ непремѣнно долженъ быть взятъ кусками, а не мелкій, иначе цедра плохо столчется и сахаръ не будетъ имѣть аромата. На 1 ложку цедры берется $^1/_8$ ф. сахару.

Имбирный сахаръ. Приготовляется такъ же, т.-е. имбирь толчется съ кусками сахара, потомъ все просѣвается черезъ шелковое сито. На $1^1/_4$ ф. сахару идетъ $2^1/_2$ лота имбирю.

Шанешки (сибирскія булочки).

Пропорція.

Муки пшеничной—2 ф.
Масла—$^1/_2$ ф.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Желтковъ—6 шт.
Молока—$1^1/_2$ стакана.
Дрожжей—$^1/_8$ ф.
Сметаны—2 ст. лож.
Масла—1 ст. лож.
Муки—2 чайн. лож.
} для смазки.

Рецептъ. Поставить опару на молокѣ изъ $^1/_2$ всего количества муки. Когда опара поднимется, то положить въ нее соль, растертые и смѣшанные вмѣстѣ желтки, масло и сахаръ, всыпать остальную муку, замѣсить тѣсто и выбить его на столѣ руками до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ руки и стола; тогда поставить еще разъ подняться въ теплое мѣсто. Затѣмъ раздѣлать круглыя, плоскія булочки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ, затѣмъ смазать ихъ смазкой, приготовленной такъ: взять указанное количество сметаны, растереть ее съ масломъ, прибавить туда же 2 чайныхъ ложки муки, смазать этою массою булочки и поставить ихъ печься въ духовой шкафъ средней температуры.

Кюммель-кухенъ.

Пропорція.

Молока—$1^1/_2$ стакана.
Муки пшеничной—$1^1/_2$ фунта.
Сахару мелкаго—$^1/_2$ стакана.
Масла столоваго—$^1/_2$ ст.—$^1/_4$ ф.
Масла сливочнаго—$^1/_8$ фунта.
Тмину—3 золотника.
Дрожжей—$^1/_8$ фунта.
Желтковъ—5 штукъ.

Рецептъ. Распустить дрожжи въ тепловатомъ молокѣ и поставить жидкую опару изъ всего количества молока и $^1/_3$ части всей муки; когда опара хорошо поднимется черезъ три четверти или черезъ 1 часъ, то положить съ $^1/_2$ чайной ложки соли, затѣмъ желтки, масло и сахаръ, приготовленные какъ всегда; можно, конечно, класть каждое въ отдѣльности, т.-е. сначала сахаръ, потомъ желтки и, наконецъ, распущенное масло, но при такомъ способѣ все это не можетъ такъ хорошо и быстро соединиться между собою и съ опарой, какъ въ первомъ случаѣ, а потому и самое тѣсто выходитъ не такимъ нѣжнымъ.

Положивъ въ опару растертую массу, вымѣшать ее хорошенько лопаточкой, всыпать остальное количество муки, выбить тѣсто въ горшкѣ лопаткой до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ краевъ и стѣнокъ горшка; а также лопатки, и поставить еще разъ подняться на $1^1/_2$ часа.

Готовность подъема узнается такъ: если въ поднявшееся тѣсто опустить лопаточку и оно сейчасъ же опадетъ, то готово.

Когда тѣсто хорошо поднимется, то раздѣлать изъ него маленькія, круглыя, плоскія лепешечки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, и поставить подняться на четверть часа; потомъ сдѣлать въ срединѣ каждой булочки углубленіе пальцемъ и положить туда по кусочку сливочнаго масла, смѣшаннаго съ тминомъ и дать еще разъ подняться минутъ 10, потомъ смазать желткомъ, разведеннымъ молокомъ или сливками, и поставить въ духовой шкафъ въ среднiй жаръ на 20 минутъ, пока не зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа. Готовыя булочки переложить на блюдо, смазать верхъ масломъ и накрыть сыроватымъ полотенцемъ для того, чтобы отмякли.

Слоеныя пирожныя.

Приготовить слоеное тѣсто на 1 фунтъ муки. Когда будетъ совсѣмъ готово (раскатано 6 разъ), то раскатать полосу толщиною въ $^1/_2$ пальца и испечь, какъ всегда, въ горячемъ духовомъ шкафу. Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ для песочнаго торта. Когда слойка высоко поднимется и испечется, то разрѣзать ее на двѣ ровныя полоски по толщинѣ, т.-е. раздѣлить на два слоя, одну полоску смазать приготовленнымъ пюре,

накрыть другой полоской, посыпать сахарной пудрой и разрѣзать слойку на полосы шириною въ 3, а длиною въ $1^1/_2$ пальца. Эти пирожныя можно смазывать также заварнымъ кремомъ «патисьеръ».

Примѣчаніе о пирожномъ миль фейль. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его очень тонкой полоской и испечь. Приготовить кремъ патисьеръ и смазать имъ всю испеченую полоску тѣста; потомъ разрѣзать ее на нѣсколько полосъ въ ширину и въ длину такъ, чтобы получилась форма обыкновеннаго пирожнаго; сложить эти полоски одна на другую въ нѣсколько рядовъ, чтобы получилось довольно высокое пирожное; верхній рядъ долженъ быть покрытъ кремомъ, посыпать сверху изрубленными обрѣзками, той же слойки и все густо посыпать ванильной сухарной пудрой.

Рулетъ изъ бисквита.

Приготовить бисквитное тѣсто, какъ для обыкновеннаго бисквита, выложить его тонкимъ слоемъ на листъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой. Выложивъ бисквитъ на листъ, поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ. Когда бисквитъ зарумянится и будетъ свободно сходить съ листа, снять его на столъ и сейчасъ же, пока горячій, смазать какимъ-либо вареньемъ; малиновымъ, земляничнымъ или яблочнымъ пюре, или заварнымъ кремомъ патисьеръ и сейчасъ же завернутъ рулетомъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Когда рулетъ немного остынетъ, то нарѣзать его въ поперечномъ направленіи, наискось, шириною въ $1^1/_2-2$ пальца.

Зандкухенъ или песочное печенье.

Пропорція.

Муки—1 ф.
Масла сливочнаго—$^3/_4$ ф.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Желтковъ—3 штуки.
Миндалю очищеннаго—$^1/_8$ ф.

Рецептъ. Смѣшать муку съ сахаромъ, сдѣлать въ срединѣ ямку въ видѣ колодца, положить туда желтки, щепотку соли и

масло кускомъ и замѣсить тѣсто руками, соблюдая всѣ правила, какъ при приготовленіи сдобнаго разсыпчатаго тѣста. Затѣмъ вынести тѣсто на холодъ и застудить. Когда тѣсто остынетъ, то раскатать толщиною около $^1/_2$ пальца, вырѣзать кружки маленькимъ стаканомъ, рюмкой или зубчатой выемкой, сложить ихъ на листъ, посыпанный мукой смазать сверху бѣлкомъ, посыпать очищеннымъ шинкованнымъ миндалемъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда пирожныя зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа, то готовы. Вынувъ ихъ изъ печки, дать немного остыть на листѣ, а потомъ снять осторожно на блюдо ножомъ; горячія снимать нельзя, потому что ломаются. Тѣсто для зандкухенъ можно дѣлать съ вареными желтками, которые нужно протереть черезъ сито.

Хворостъ.

Пропорція.

Муки—$^3/_4$ ф. французской.
Сметаны—1 стаканъ.
Желтковъ—3 шт.
Рому—1 рюмку
Сахару въ тѣсто—1 стол. ложку.
Соли—1 чайную ложку.

Рецептъ. Высыпать муку на столъ, сдѣлать углубленіе, положить сметану и желтки и замѣсить довольно густое тѣсто, прибавивъ во время замѣшиванія рому, соли и сахару. Когда тѣсто будетъ приготовлено, то раскатать его очень тонко и нарѣзать различныя фигурки: квадраты, полоски, розанчики, для которыхъ сначала нужно вырѣзать выемкой кружки, потомъ склеить ихъ вмѣстѣ, положивъ одинъ на другой (3—4 круга); склеивъ бѣлкомъ, сдѣлать по краямъ надрѣзы рѣзцомъ, чтобы потомъ образовались лепестки, и опускать ихъ въ отколерованный фритюръ на вилкѣ; квадраты опускаются во фритюръ, намотанными на скалку; прочія фигурки опускаются прямо съ шумовки. Когда хворостъ заколеруется и будетъ вздуваться пузырями, то готовъ. Вынувъ его на сито, покрытое бумагой, посыпать сахарной пудрой. Для того, чтобы хворостъ былъ пышнѣе, лучше вздувался, его нужно жарить послѣдовательно въ двухъ посудахъ: въ одной фритюръ долженъ быть не особенно горячимъ, а въ другой совершенно каленымъ. Сначала хворостъ опускается минуты на 2

въ менѣе горячій фритюръ, а потомъ перекладывается шумовкой въ очень горячій. Вмѣсто сметаны можно брать $^3/_4$ стак. сливокъ.

Примѣчаніе. Не слѣдуетъ тѣсто раскатывать толсто; хворостъ не прожарится въ срединѣ и не будетъ хрустѣть и разсыпаться.

Меренги сухія.

Пропорція.

Бѣлковъ—10 шт.
Сахарнаго песку—1 ф.
Ванили—1 кусочекъ.
Сахарной пудры для посыпки.

Правила приготовленія. Взбить крѣпко бѣлки; когда будутъ готовы, то начать понемногу всыпать туда сахарный песокъ и осторожно размѣшивать его съ бѣлками лопаточкой. Всыпавъ весь сахаръ, начать высаживать на бумагу корнетомъ или столовой ложкой продолговатыя фигурки съ гребешкомъ наверху. Затѣмъ посыпать сверху всѣ меренги пудрой, истолченной съ ванилью, вспрыснуть водой, поставить въ духовой шкафъ въ легкій жаръ и дать немного заколероваться. Когда будутъ готовы, то, снявъ съ бумаги, каждую штуку продавить немного пальцемъ съ нижней (плоской) стороны, наполнить взбитыми сливками и склеить каждыя двѣ половинки вмѣстѣ.

Для того, чтобы готовыя меренги лучше отставали отъ бумаги, ихъ нужно смочить холодной водой съ противоположной стороны.

Меренги заварныя (итальянскія).

Пропорція.

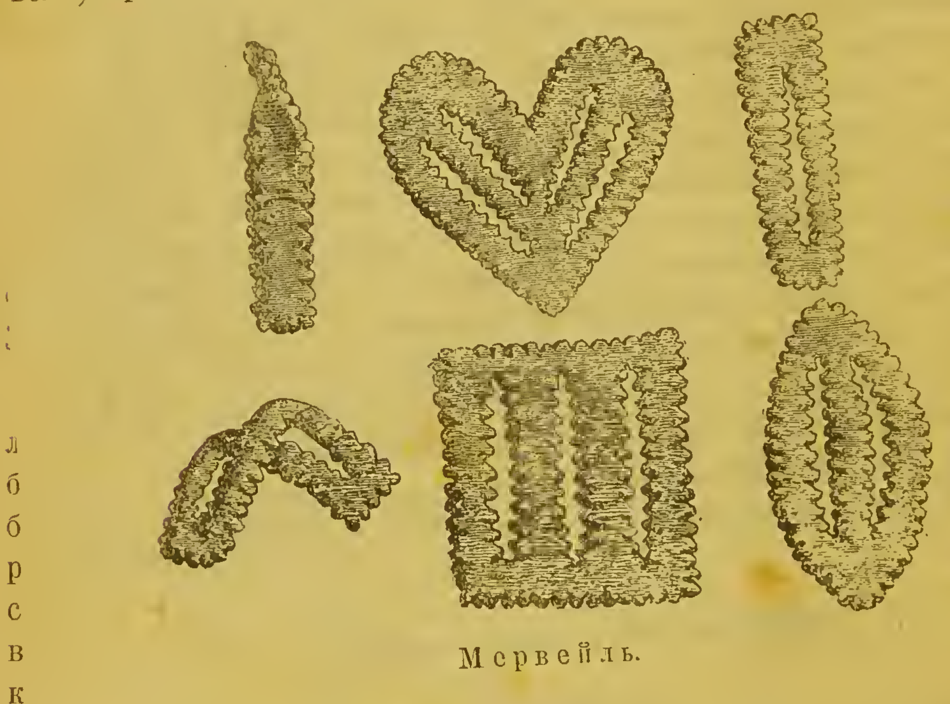
Бѣлковъ—8 шт.
Сахарной пудры—1 ф.
Ванили—1 кусочекъ.

Правила приготовленія. Отдѣлить въ кастрюлю бѣлки, всыпать туда же сахарную пудру, положить ваниль, разрѣзанную вдоль, поставить кастрюлю на плиту и начать взбивать всю эту массу вѣничкомъ, пока она загустѣетъ, побѣлѣетъ и станетъ пышной. Тогда, снявъ кастрюлю съ плиты, выложить эту массу въ корнетъ и выпустить на листъ, покрытый бумагой, круглыя

или продолговатыя фигурки; за неимѣніемъ корнета, можно выкладывать меренги на листъ столовой ложкой. Затѣмъ поставить листъ въ духовой шкафъ въ легкій жаръ и дать подсохнуть, чтобы сверху образовалась легкая корочка. Если дома есть кондитерскій котелъ, то лучше взбивать массу въ котелкѣ, чѣмъ въ кастрюлѣ.

Мервейль (Merveilles)

Подъ этимъ названіемъ (по-русски ихъ называютъ тоже »мервей») приготовляется довольно быстро и просто пирожное, кото-



Мервейль.

рое можетъ быть подано и на сладкое въ обѣдѣ (со взбитыми сливками) и къ чаю.

Изъ 1 фунта муки и 1/4 фун. сливочнаго масла (можно взять и соленое, но предварительно промыть его отъ излишней соли) замѣсить на молокѣ густое тѣсто, прибавить въ него 3 яйца цѣльныхъ и 3 желтка.

Тѣсто лучше всего замѣшивать на столѣ. Если масло несоленое, прибавить на это количество 3/4 золотника соли и граммовъ 10 (2 1/2 золотника) сахару. Прибавлять сахару больше

нельзя, потому что пирожное будетъ сильно горѣть при жареніи. Способъ приготовленія такой, какъ и для хвороста.

«Собравъ» тѣсто и прибавивъ къ нему немножко ванили (можно ванилина) или апельсинной цедры (натертой или мелко изрубленной), хорошенько продѣлать руками тѣсто.

Рѣзецъ.

Раскатавъ затѣмъ скалкою тѣсто до полупальца толщиной, нарѣзать его разными фигурками при помощи деревяннаго рѣзца (лучше, чѣмъ мѣднаго, съ которымъ надо быть осторожнымъ и держать въ безукоризненной чистотѣ) и жарить во фритюрѣ.

Готовыя пирожныя вынуть на [illegible] на бумагу, дать стечь жиру и обсыпать сахаромъ съ ванилью.

Куличъ болѣе простой.

Необходимыя продукты и ихъ пропорція.

Муки—$^1/_2$ ф.	Сахару—$^3/_8$ ф.
Масла—$^1/_2$ ф.	Изюму синяго—$^1/_4$ ф.

Цукату—$^1/_4$ ф.
Миндалю—1 столовую ложку.
Яицъ—6 шт.
Молока—$^1/_2$ бут.
Дрожжей—$^1/_8$ ф.
Ванили—$^1/_2$ палочки.
Кардамону—нѣсколько зеренъ.
Шафрану—на 5 коп.

Рецептъ. Сдѣлать густую (бріошную) опару на молокѣ изъ половины всего количества муки.

Когда опара хорошо поднимется, то слить воду, въ которой поднималась, прибавить желтки, растертые съ сахаромъ и масломъ до-бѣла, положить духи, цукаты, изюмъ, миндаль, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенько лопаточкой (до пузырей). Если тѣсто будетъ густовато, то прибавить съ $^1/_2$ стакана или больше подогрѣтаго молока и поставить подниматься вторично на 1 часъ. Передъ печеніемъ можно прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать тѣсто сверху внизъ, выложить въ раздвижную форму или кастрюлю, приготовленную какъ указано выше, и испечь въ среднемъ жару.

Всѣ помѣщенные здѣсь бабы и куличи можно украшать сверху глазурью (помадкой), приготовленіе которой указано въ рецептѣ дрезденскаго торта. Обливать куличъ или бабу помадкой можно въ то время, когда онъ остынетъ. Сначала нужно покрыть куличъ помадкой ровнымъ слоемъ; для этого нужно при обливаніи смазывать помадку горячимъ ножомъ. Помадка должна быть тоже теплая, иначе будетъ застывать на куличѣ кусками.

Покрывъ куличъ или бабу помадкой, сверху убрать цукатами или посыпать мелкимъ драже, или же подкрасить помадку карминомъ въ розовый цвѣтъ и выпустить (отпрыцевать) изъ наконечника въ видѣ какого-нибудь рисунка—это зависитъ вполнѣ отъ вкуса.

Пирожное пат-а-шу и эклеры.

Пропорція.

Муки пшеничной—$^5/_8$ ф. (французской).
Масла столов.—$^1/_2$ ф. (1 стак.)
Воды—2 стакана.
Яицъ—6—8 шт.
Соли, сахару—по вкусу.

Рецептъ. Вскипятить воду съ масломъ, всыпавъ туда 1 столовую ложку сахару и 1 чайную ложку соли. Когда жидкость закипитъ,

ключомъ, то всыпать туда же все количество муки сразу и быстро размѣшать лопаточкой, чтобы не было комковъ. Затѣмъ составить тѣсто на столъ и начать вбивать въ него яйца цѣликомъ, не заразъ, а постепенно, прибавляя по одному яйцу, и мѣшать тѣсто въ это время лопаточкой въ одну сторону. Яйца прибавляютъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ тянуться за лопаточкой—тогда довольно. Приблизительно на указанную пропорцію муки идетъ отъ 6—8 шт. яицъ (смотря по величинѣ). Приготовивъ, такимъ образомъ, тѣсто, можно дѣлать изъ него различныя пирожныя: пат-а-шу, эклеры, профитроли и проч. Листъ для этого нужно посыпать мукой. Жаръ долженъ быть очень легкій, иначе пирожное сгоритъ снаружи, не пропечется внутри и опадетъ—не будетъ пышное. Муку для этого тѣста нужно брать французскую. Изъ нея пирожныя выходятъ легче, чѣмъ изъ обыкновенной пшеничной муки. Если хотятъ сдѣлать пирожное *пат-а-шу,* то приготовленное тѣсто выкладываютъ на листъ столовой ложкой и придаютъ каждой штукѣ круглую форму или же выпускаютъ изъ корнета кучками. Когда пирожное испечется, то должно слегка зарумяниться и свободно сходить съ листа. Давъ ему немного остыть, дѣлаютъ съ одного бока надрѣзъ и черезъ него наполняютъ изъ корнета средину пирожнаго взбитыми сливками, заправленными сахаромъ съ ванилью. Хорошо пропеченое пирожное, должно быть, какъ пузырь, пустое внутри. Это же пирожное вмѣсто сливокъ можно наполнить заварнымъ кремомъ патисьеръ, какъ для персиковъ бурдалю (см. по оглавленію).

Профитролями называются тѣ же пат-а-шу, но только ме́ньшей величины; ихъ выпускаютъ изъ корнета съ маленькимъ наконечникомъ; когда испекутся, то фаршируютъ внутри кремомъ и обливаютъ шоколадной подливкой; подаютъ обыкновенно на сладкое.

Эклеры выпускаются изъ корнета въ видѣ полосокъ, длинною въ палецъ и шириною пальца полтора; когда испекутся, наполняются черезъ разрѣзъ сбоку кремомъ патисьеръ, а сверху покрываютъ какой-нибудь помадкой: шоколадной, розовой, фисташковой и проч. (Помадку см. въ этомъ отдѣлѣ мазурекъ изъ песочнаго тѣста).

Пирожное тарталетки съ кремомъ и релижье.

Для тѣста.

Муки пшеничной—1 ф.
Масла сливочнаго—$^3/_4$ ф.
Сахару—$^1/_4$ ф.
Яицъ—2 шт.
Или воды—$^1/_4$ стак.

Для крема.

Муки французской—$^1/_8$ ф.
Яицъ цѣликомъ—2 шт.
Молока—1 бут.
Сахару—$^1/_2$ ф.
Ванили—$^1/_2$ палочку.

Рецептъ. Приготовить тѣсто какъ для песочнаго мазурека (см. въ этомъ отдѣлѣ), раскатать его довольно тонко, вырѣзать зубчатой выемкой кружки, выложить ими тарталетныя формочки такъ, чтобы средина была пустая (выкладываются только дно и бока), и наполнить ее заварнымъ кремомъ патисьеръ, а сверху покрыть тѣстомъ пат-а-шу (см. выше), поставить въ духовой шкафъ въ среднiй жаръ и держать до тѣхъ поръ, пока тарталетки зарумянятся и будутъ свободно отставать отъ формочки—тогда готовы. Вмѣсто заварного тѣста можно посыпать сверху миндальными макаронами, тогда на поверхности получается очень красивая и вкусная корочка. Кремъ дѣлается какъ всегда, но только въ нѣсколько измѣненной пропорцiи, чѣмъ для персиковъ бурдалю, т.-е. болѣе густой, чтобы не выплывалъ изъ тарталетокъ и чтобы онѣ не размокли.

Эти же самыя тарталетки вмѣсто крема можно наполнить яблочнымъ или абрикосовымъ пюре, а сверху покрыть изъ корнета заварной меренгой и посыпать рублеными фисташками и испечь, какъ указано выше. Для *релижье* приготовляется такое же тѣсто и такой же кремъ, какъ для тарталетокъ. Тѣсто раскатывается довольно тонко и разрѣзается на двѣ равныя полоски, шириною вершка въ 2 каждая. Одна полоска кладется на листъ, посыпанный мукой, и по краю дѣлается рантъ кругомъ для того, чтобы не вылился кремъ; сдѣлавъ кругомъ рантъ, наложить на средину полоски кремъ, закрыть сверху другой полоской, сдѣлать на равномъ разстоянiи (пальца три) поперечные надрѣзы ножомъ и поставить въ духовой шкафъ въ хорошiй жаръ. Когда пирожное зарумянится и сойдетъ съ листа, то готово. Вынувъ изъ печки, посыпать пирожное сахарной пудрой и разрѣзать на полоски, величиною въ обыкновенное пирожное.

Мелкія печенья.

Стружки. Взявъ $^1/_8$ ф. муки и $^1/_8$ ф. сахару, 1 бѣлокъ, 1 рюмку молока и смѣшать все вмѣстѣ. Затѣмъ натереть листъ воскомъ и намазать на него тѣсто въ видѣ лепешечекъ, на нѣкоторомъ разстояніи одну отъ другой, потомъ посыпать рубленымъ миндалемъ, фисташками и коринкой, поставить въ духовой шкафъ въ сильный жаръ на 2 мин. и свертывать горячими на карандашъ или палочку. Если остынутъ, то не свертываются, а ломаются.

Пале де дамъ. 4 желтка растереть съ $^1/_2$ ф. сахара, положить туда же $^1/_4$ ф. масла, растереть; влить отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ ст. молока всыпать муки столько, чтобы тѣсто получило густоту пюре ($^1/_2$ ф.). Чѣмъ суше мука, тѣмъ меньше идетъ молока, листъ натирается воскомъ и тѣсто намазывается, какъ указано выше. Жаръ средній.

Анисовое печенье. $^1/_4$ ф. муки, $^1/_4$ ф. сахару, 2 яйца цѣликомъ, 5 капель анису. Яйца и сахаръ смѣшать, поставить на плиту и взбить вѣничкомъ до густоты сметаны; тогда прибавить муку, влить масла $^1/_8$ ф., размѣшать хорошенько, положить въ корнетъ и высадить на листъ, натертый воскомъ, въ видѣ лепешечекъ, посыпать сверху сахарнымъ пескомъ (крупнымъ), подсушить въ тепломъ мѣстѣ 2—3 мин. и поставить въ сильный жаръ.

Вафли изъ кислаго тѣста.

Пропорція.

Мука французской—$^1/_2$ ф.	Сливочнаго масла—$^1/_8$ ф.
Молока—$^1/_2$ бут.	Дрожжей на 2 к.
Яицъ—3 шт.	Сливокъ густыхъ—1 стак.
Сахару—$^1/_8$ ф.	

Правила приготовленія. Поставить русскую опару изъ половины количество муки и половины количество молока. Опара должна имѣть густоту средней сметаны (какъ для блиновъ). Когда опара хорошо поднимется то положить въ нее желтки растертые съ сахаромъ и съ масломъ, всыпать остальную муку,

прибавить щепотку соли, разбавить тѣсто тепловатымъ молокомъ, опять таки до густосты средней сметаны, выбить хорошенько лопаточкой, и поставить вторично подниматься какъ обыкновенное кислое тѣсто. Минутъ за 10 до печенія взбить густыя сливки и бѣлки, оставшіяся отъ желтковъ, каждые въ особой посудѣ и соединить вмѣстѣ, положивъ бѣлки въ сливки. Затѣмъ положить эту массу въ тѣсто, размѣшать осторожно сверху внизъ, поставить посуду съ тѣстомъ въ холодную воду и печь вафли, смазывая доски не соленымъ шпекомъ и соблюдая всѣ правила, косающіяся печенія вафель помѣщенныхъ въ обѣдахъ русскаго и французскаго стола. Испеченныя вафли пересыпать сахарной пудрой и подавать какъ печеніе къ чаю, или-же можно подать какъ сладкое блюдо на обѣдъ со взбитыми сливками, съ вареньемъ, съ каймакомъ.

Домашнія заготовки.

Варенье и желе изъ красной и черной смородины.

Предлагаемый здѣсь способъ варки варенья изъ красной смородины можетъ быть названъ вполнѣ экономическимъ, такъ какъ въ одно и то же время получаются и желе, и варенье для пироговъ и печеній.

Очистивъ ягоды красной смородины отъ стебельковъ, взвѣсить ихъ, чтобы опредѣлить, какое придется взять количество сахару. На каждый 1 ф. чищеныхъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару.

Заливъ въ тазикѣ сахаръ водою (на 1 ф. сахару $^3/_4$ стакана воды), сварить сиропъ, тщательно снимая пѣну, до густоты въ 42° по ареометру, т.-е. до такой степени, чтобы пузыри на сиропѣ лопались.

Когда сиропъ требуемой густоты готовъ, составить тазикъ на край плиты, опустить въ сиропъ ягоды и, поставивъ снова тазикъ на плиту, довести сиропъ до кипѣнія и осторожно, не ломая и не давя ягодъ, перемѣшать сиропъ, чтобы онъ равномѣрнѣе и скорѣе закипѣлъ.

Когда сиропъ вскипитъ, снять съ него образующуюся при этомъ пѣну и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ падать съ ложки въ видѣ отрѣзанныхъ капель; тогда процѣдить его сквозь рѣдкое сито въ каменную чашку, а затѣмъ сейчасъ же разлить по стаканчикамъ, въ какихъ обыкновенно принято сохранять желе. Наливать стаканчики слѣдуетъ возможно полнѣе, такъ какъ при остываніи желе займетъ уже нѣсколько меньшій объемъ. Разливъ желе по стаканчикамъ, оставить ихъ откры-

тыми въ продолженіе двухъ дней на солнцѣ для того, чтобы желе обсохло и свободно выходило изъ стаканчиковъ.

Когда разлитое по стаканчикамъ желе обсохнетъ, нарѣзать изъ бумаги кружки, смочить кружки спиртомъ или коньякомъ, накрыть ими желе, а затѣмъ уже заклеить стаканчики простой или пергаментной бумагой, хотя для смородиннаго желе эта послѣдняя не необходима и совершенно достаточно смоченнаго спиртомъ бумажнаго кружка и дальнѣйшей упаковки стаканчика простой бумагой.

Оставшіяся на ситѣ ягоды могутъ идти еще на варенье для пироговъ или на мармеладъ.

На варенье сварить сиропъ до 42° по ареометру [1]) (взявъ на каждые 3 ф. ягодъ $1^1/_2$ ф. сахару), положить ягоды, разъ вскипятить и, снявъ начисто пѣну, разлить въ чашки.

Считаемъ не лишнимъ указать, что пѣну снимать слѣдуетъ не зачерпывая ее ложкой или шумовкой, какъ это не рѣдко дѣлаютъ, а только касаясь къ варенью нижней частью шумовки, а затѣмъ соскребая прилипшую къ ней пѣну ножомъ. Такой способъ значительно облегчаетъ и ускоряетъ съемку пѣны.

Если изъ оставшихся ягодъ желаютъ сварить мармеладъ, то ихъ лучше сперва протереть, а затѣмъ, добавивъ сахара и воды, варить, хорошо промѣшивая, до густоты въ 43°.

Готовый мармеладъ выливается въ плоскую каменную чашку, въ которой и даютъ ему окончательно застыть. Когда мармеладъ застынетъ полной массой, его вынимаютъ изъ чашки и разрѣзаютъ на деревянной доскѣ квадратиками, палочками и друг. формы, обваливаютъ въ сахарномъ пескѣ и, давъ слегка обсохнуть, укладываютъ въ ящики или коробки рядами, перестилая каждый рядъ бумагой.

Варенье изъ листьевъ шиповника.

Прежде всего слѣдуетъ сварить сиропъ.

На сиропъ обыкновенно берутъ вдвое больше сахару, чѣмъ листьевъ шиповника, по объему, т.-е. на стаканъ (не очень плотно

---

[1]) Для опредѣленія густоты сахарныхъ сироповъ есть особые ареометры, называемые обыкновенно сахаромѣрами.

набитый) листьевъ шиповника берутъ два стакана сахара и заливаютъ приблизительно стаканомъ воды.

Чтобы варенье было болѣе ароматнымъ, листья шиповника не слѣдуетъ перемывать, а чтобы они не были грязными, ихъ лучше всего собирать послѣ только что выпавшаго дождя или утромъ послѣ обильной росы.

Сиропъ для этого варенья предпочтительнѣе негустой и чаще всего его варятъ градусовъ въ 30 по ареометру. Если, помочивъ пальцы (большой и указательный) въ холодную воду, захватить ими немного сиропа, то онъ долженъ тянуться въ видѣ нитки, не разрываясь.

Когда сиропъ сваренъ до этой степени, опустить въ него листья шиповника и, размѣшавъ ихъ въ сиропѣ, снять тазикъ съ сиропомъ съ плиты и оставить остынуть.

Остывшій (но еще слегка теплый) сиропъ слить съ листьевъ и поставить въ тазикѣ (уже безъ листьевъ) снова на плиту вскипѣть, прибавивъ къ нему немного лимоннаго соку или даже, еще лучше, лимонной кислоты столько, чтобы ея не было почти совсѣмъ слышно на вкусъ, но чтобы сдѣлать варенье не столь приторно прянымъ, какимъ оно выходитъ безъ этой прибавки.

Вторично варить сиропъ слѣдуетъ градусовъ до 35—36, если хотятъ имѣть жидкое варенье, и градусовъ до 40, если хотятъ имѣть варенье погуще. Мѣрить по сахаромѣру.

Въ уваренный до желаемой густоты сиропъ вливаютъ отцѣженные ранѣе листья и, давъ вскипѣть, тотчасъ отставляютъ тазикъ съ плиты и—варенье готово. Его вливаютъ въ каменную большую чашку, даютъ остыть и разливаютъ по банкамъ.

Если варенье предназначается въ прокъ, то къ сахару, взятому для варки сиропа, надо прибавить до $^1/_5$ глюкозы (картофельной патоки); такой сиропъ дольше сохраняется, не засахариваясь.

Сиропъ долженъ быть хорошо проваренъ, т.-е. вполнѣ очищенъ отъ пѣны, чтобы при сохраненіи варенье не забродило. При соблюденіи всѣхъ этихъ условій варенье получается ароматное и лепестки вполнѣ сохраняютъ свою форму.

Варенье изъ малины.

Малина появляется обыкновенно въ первыхъ числахъ іюля и продолжается до 15-го августа. Самая лучшая, спѣлая и сухая малина бываетъ въ срединѣ іюля—это лучшее время для варки варенья.

Малину всегда слѣдуетъ собирать въ сухую погоду, но никогда не послѣ дождя, потому что изъ мокрой малины не получится хорошаго варенья. Малиновое варенье можно варить двумя способами, а именно: съ водой и безъ воды.

Въ первомъ случаѣ, т.-е. тогда, когда варенье варятъ съ водой, поступаютъ такъ: отобравъ спѣлую крупную малину, очищаютъ ее отъ вѣтокъ и раскладываютъ попросторнѣе на блюдѣ, затѣмъ вспрыскиваютъ мадерой, коньякомъ, ромомъ, посыпаютъ немного сахаромъ изъ всего отвѣшаннаго количества и оставляютъ малину въ такомъ видѣ на холоду, въ теченіе 2—3 часовъ, чтобы напиталась виномъ. Ягоды вспрыскиваютъ виномъ для того, чтобы окрѣпли и не разваливались при варкѣ. Затѣмъ приготовляютъ сиропъ, для котораго на каждый фунтъ ягодъ берутъ $1^1/_2$ ф. сахару или самое меньшее 1 фунтъ.

Для малиноваго варенья всегда идетъ много сахару, потому что малина даетъ изъ себя много соку, который разжижаетъ сиропъ, почему варенье безъ сахару не можетъ долго сохраняться.

Для сиропа на каждые $1^1/_2$ ф. сахару берется $^1/_2$ стакана воды.

Заливъ сахаръ холодной водой, ставятъ варить сиропъ, готовность котораго опредѣляется тѣмъ, что онъ весь сплошь покрывается пузырьками, какъ сѣткой; отъ этого произошло выраженіе: «сварить сиропъ до сѣтки». Уваривъ сиропъ до нужной густоты, опускаютъ въ него ягоды, наблюдая за тѣмъ, чтобы онѣ не лежали другъ къ дружкѣ близко, а, наоборотъ, лежали какъ можно свободнѣе, потому что тѣсно положенныя ягоды всегда мнутся. Всыпавъ ягоды въ тазъ, даютъ варенью разъ вскипѣть и отставляютъ его на край плиты, чтобы ягоды напитались сиропомъ, потомъ вторично даютъ вскипѣть и опять отставляютъ и такъ поступаютъ три раза. Послѣ этого довариваютъ варенье на краю плиты, потряхивая тихонько тазикъ за ручку и снимая накипь. Готовность варенья опредѣляется тѣмъ, что ягоды становятся прозрачны и опускаются на дно, а сиропъ становится

настолько густымъ, что если его взять на ложку, то подаетъ тяжелыми каплями или быстро густѣетъ на льду. Готовое варенье сливаютъ въ каменныя чашки и даютъ остыть. Затѣмъ складываютъ его въ банки, накрываютъ кружкомъ вощеной бумаги, пропитанной ромомъ, завязываютъ и такъ сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. Во время варки въ варенье прибавляютъ 1 чайную ложку рому и 2 чайныя ложки лимоннаго соку. Ромъ прибавляется для того, чтобы варенье не заплѣснѣло, а лимонный сокъ для того, чтобы оно сохранило свой цвѣтъ.

При варкѣ нужно непремѣнно слѣдить за тѣмъ, чтобы варенье не переварилось. Если малина переварена, то она теряетъ свой цвѣтъ,

При такомъ способѣ варки варенье всегда сохраняетъ свой ароматъ, потому что кипитъ очень мало.

Сахаръ для варенья нужно брать непременно колотый и притомъ высшій сортъ рафинадъ, потому что отъ плохого сахару получается непрозрачный сиропъ и кромѣ того, варенье скоро портится.

Для того, чтобы въ сиропѣ готоваго варенья не попадались зернышки отъ ягодъ при укладываніи варенья въ банку, сначала нужно выложить осторожно ягоды, а потомъ процѣдить туда же сиропъ черезъ не частое сито или рѣдкій тюль. Во время варки нужно время отъ времени обтирать края таза мокрой тряпочкой для того, чтобы не образовался налетъ, отчего варенье засахаривается.

Второй способъ варки варенья безъ воды считается наилучшимъ, но сложнѣе перваго, а потому требуетъ извѣстнаго навыка. Этотъ способъ до нѣкоторой степени походитъ на кіевскій способъ варки варенья.

Сахаръ берется въ такомъ же количествѣ, какъ и въ первомъ случаѣ. Рецептъ варки состоитъ въ слѣдующемъ:

Отобравъ нужное количество самой лучшей спѣлой малины, раскладываютъ ее попросторнѣе на блюдѣ, вспрыскиваютъ виномъ и посыпаютъ всѣмъ количествомъ сахара и такъ оставляютъ на холоду въ продолженіе 6 часовъ, пока весь сокъ не впитается въ ягоды и послѣднія не дадутъ изъ себя сока.

По прошествіи этого времени на противень кладутъ горячія уголья и ставятъ на нихъ тазъ съ ягодами и даютъ разъ вски-

пѣть, потомъ отставляютъ на столъ и дальше поступаютъ какъ указано выше.

Признакъ готовности тотъ же самый.

Какъ сырыя ягоды, такъ равно и готовое варенье не слѣдуетъ держать въ тазу, потому что оно получаетъ привкусъ мѣди. Варенье безъ воды можно варить и не на угольяхъ, а на плитѣ, какъ указано выше, но нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы плита была очень горячая.

Варенье изъ викторіи.

Ягоды нужно собирать не перезрѣлыя и въ сухой солнечный день.

Снять ягоды съ вѣточекъ, разложить на блюдѣ, вспрыснуть малагою, ромомъ или коньякомъ и поставить на ледъ часа на 3, чтобы онѣ окрѣпли. На сиропъ взять на 1 ф. ягодъ 1 ф. сахару и воды, чтобы только смочить сахаръ. Когда сиропъ начинаетъ кипѣть иголками, опустить въ него ягоды, встряхнуть тазъ, чтобы онѣ хорошенько смѣшались съ сиропомъ, прибавить 2 стол. ложки лимоннаго соку и 2 стол. ложки бѣлаго рому или коньяку, какъ средство предохраненія отъ плѣсени, и дать одинъ разъ сильно вскипѣть; затѣмъ снять накипь и отставить минуты на 2—3, опять дать вскипѣть и отставить и сдѣлать это раза три, а потомъ доваривать варенье на медленномъ огнѣ, снимая пѣну. Когда варенье готово, ягоды станутъ прозрачными и опустятся на дно, тогда варенье вылить въ чашку и поступать съ нимъ какъ сказано въ предыдущемъ рецептѣ. Варенье это можно также варить и безъ воды, какъ и малиновое.

Варенье изъ клубники, морошки, черной и красной смородины варится точно такъ же, но только у черной смородины передъ варкой обрѣзаются кончики (бородки) и такъ какъ смородина вообще кислѣе другихъ ягодъ, то сахару берется больше— $1^1/_2$ ф. сахару обязательно.

Варенье изъ брусники.

Взявъ фунтовъ десять или больше лучшей, отборной, не мятой брусники, вымыть ее, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ. Затѣмъ приготовить густой сахарный сиропъ. На послѣд-

ній берется сахарный песокъ и воды такое количество, чтобы положенный въ тазъ сахаръ былъ только смоченъ ею. На 10 ф. брусники идетъ 5 ф. сахару, т.-е. на каждый фунтъ ягодъ $^{1}/_{2}$ ф. сахару. Смочивъ сахаръ водой, поставить варить изъ него сиропъ, почаще тряся тазъ за ручку, чтобы сахаръ быстрѣе распускался. Сиропъ слѣдуетъ варить до такой степени, чтобы вся поверхность таза была покрыта пузырьками, какъ сѣткой. Сваривъ сиропъ до надлежащей густоты, опустить въ него перебранныя и высушенныя ягоды; дать имъ сильно вскипѣть два раза, а потомъ варить все время на медленномъ огнѣ, снимая пѣну. Варить нужно до тѣхъ поръ, пока уже пѣны не будетъ и сиропъ станетъ совершенно прозрачнымъ; тогда остудить и переложить въ банки. Сохранять какъ и прочіе сорта вареній. Въ это варенье можно также прибавлять яблоки и груши. На 10 ф. ягодъ кладется 2 десятка грушъ «бланкъ» и 10 яблокъ «черное дерево». Яблоки и груши предварительно очищаются отъ кожицы и натираются лимоннымъ сокомъ, потомъ разрѣзаются на 4 части каждая штука и кладутся въ варенье, когда ягоды будутъ наполовину готовы.

Варенье изъ зеленаго крыжовника.

Время варки крыжовника—отъ 24 іюня по 1 іюля, когда онъ еще не созрѣлъ и совершенно твердый.

Собравъ его достаточное количество, отобрать самыя крупныя ягоды и обрѣзать вѣточки и засохшіе кончики, сдѣлать вкось надрѣзы и вычистить всѣ зернышки; очищенныя ягоды кладутся въ воду со льдомъ. Когда весь крыжовникъ такимъ образомъ приготовленъ, воду слить, а ягоды откинуть на рѣшето и дать имъ хорошенько стечь. Затѣмъ положить въ мѣдный тазъ рядъ вишневыхъ листьевъ, рядъ крыжовника, опять рядъ вишневыхъ листьевъ и т. д., залить все 90° спиртомъ такъ, чтобы онъ только покрылъ ягоды и листья; поставить на плиту и дать вскипѣть раза два, послѣ чего слить спиртъ, а ягоды опять опустить въ холодную воду со льдомъ, дать немного полежать въ ней, потомъ слить воду прочь, отбросивъ ихъ на рѣшето, дать имъ хорошенько стечь. Въ это время приготовить сиропъ слѣдующимъ образомъ: на 1 ф. крыжовника

взять 1 ф. сахару рафинаду, положить въ тазъ, налить воды, но совсѣмъ немного, только чтобы смочить сахаръ, поставить на плиту и дать покипѣть немного—сварить легкій сиропъ, затѣмъ, отставя сиропъ съ огня, опустить въ него ягоды, влить 2 ложки лимоннаго соку и 2 ложки бѣлаго рому, дать постоять нѣсколько минутъ, пока ягоды не наполнятся сиропомъ, поставить опять на плиту, дать разъ сильно вскипѣть и отставить опять минуты на 2—3. Такъ поступить раза 3, и затѣмъ варить крыжовникъ на легкомъ огнѣ до готовности, т.-е. пока ягоды не сдѣлаются прозрачнаго зеленаго цвѣта и погрузятся на дно. Для вкуса въ сиропъ прибавляютъ немного ванили, нѣсколько листковъ герани или пластинки лимона безъ зеренъ.

Когда варенье готово, вылить его въ фарфоровую или каменную чашку, въ которой и дать ему остыть; затѣмъ сложить въ банки, положить кружокъ вощеной бумаги, завязать пузыремъ и поставить въ прохладное сухое мѣсто.

Варенье изъ барбариса.

Самый лучшій, зрѣлый барбарисъ можно получить въ сентябрѣ мѣсяцѣ; позднѣе онъ уже не годится на варенье, потому что уже теряетъ свой цвѣтъ и очень разваривается.

Отобравъ нужное количество барбариса, очищаютъ его отъ зернышекъ и ошпариваютъ кипяткомъ. Послѣднее дѣлается, впрочемъ, только въ томъ случаѣ, если барбарисъ недостаточно созрѣвши, т.-е. если кожица его очень тверда. Если же барбарисъ совершенно созрѣвши, то ошпаривать его не надо. Въ тѣхъ случаяхъ, когда барбарисъ ошпариваютъ, поступаютъ такъ: ошпаривъ его кипяткомъ, закрываютъ крышкой и такъ даютъ постоять 20 мин. Послѣ того откидываютъ барбарисъ на сито, даютъ стечь водѣ и тогда уже кладутъ въ сиропъ. Для барбарисоваго варенья на каждый фунтъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару; вспрыскиваютъ его водой и варятъ сиропъ немного жиже, чѣмъ на прочія варенья, т.-е. не до состоянія «иголокъ», а только до такой степени, чтобы сиропъ падалъ съ ложки каплями. Когда сиропъ готовъ, то опускаютъ въ него барбарисъ и варятъ на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды погрузятся на дно и станутъ прозрачны. Барбарисъ слѣдуетъ всегда варить на сильномъ огнѣ, иначе теряетъ цвѣтъ.

Варенье изъ лимоновъ.

Рецептъ. Взявъ нужное количество толстокожихъ лимоновъ, вымочить ихъ въ холодной водѣ въ продолженіе 12 сутокъ, каждый день перемѣняя воду. Вымачиваются лимоны для того, чтобы получили мягкость. По прошествіи этого времени сложить всѣ лимоны въ тазъ, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты водой до верху и поставить вариться на плитѣ; варить нужно до мягкости, что можно опредѣлить, воткнувъ въ лимонъ тонкую соломинку. Если соломинка входитъ свободно въ средину лимона, то онъ готовъ. Такимъ образомъ нужно пробовать каждый лимонъ, потому что не всѣ они свариваются въ одно время. Одни варятся дольше, другіе скорѣе. Сварившіеся лимоны вынуть шумовкой изъ отвара и остудить въ подушкахъ. Это дѣлается для того, чтобы корочка лимоновъ была нѣжна и мягка. Если же остуживать лимоны на холоду, то корочка затвердѣетъ и будетъ грубая. Остудивъ лимоны, разрѣзать каждый изъ нихъ на 4 части вдоль и вынуть осторожно всѣ зернышки. Затѣмъ взвѣсить всѣ лимоны и на каждый фунтъ лимоновъ отмѣритъ въ тазъ $1^1/_2$ ф. сахару рафинаду кусками. Отмѣривъ въ тазъ весь сахаръ, залить его отваромъ, въ которомъ варились лимоны, считая на каждые $1^1/_2$ ф. сахару 2 стакана отвару. Заливъ сахаръ отваромъ, поставить вариться легкій сиропъ, т.-е. чтобы сахаръ только распустился и нѣсколько разъ вскипѣлъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, то залить имъ лимоны и такъ оставить въ сиропѣ на сутки. По прошествіи этого времени слить сиропъ съ лимоновъ, вскипятить его одинъ разъ, опять залить имъ лимоны и оставить ихъ опять на сутки и такъ поступить всего три раза. Въ третій разъ, т.-е. на третьи сутки, уварить сиропъ уже до надлежащей густоты, т.-е. до такой степени, чтобы сиропъ не лился съ ложки, а падалъ тяжелыми каплями, которыя при паденіи должны тянуться въ видѣ нитки. Уваривъ сиропъ до надлежащей густоты, процѣдить его на лимоны, уложенные въ стеклянныя банки, и такъ оставить до употребленія.

Примѣчаніе. Нужно замѣтить, что лимоны сначала отваривают въ чистой водѣ, а не въ сиропѣ, потому что сва-

ренные въ сиропѣ они окаменѣютъ и будутъ жесткіе. Для того же, чтобы лимоны пропитались сиропомъ, ихъ въ продолженіе трехъ сутокъ держать въ сиропѣ, пока еще послѣдній не сваренъ до готовности. Варенье изъ апельсиновъ варится такимъ же способомъ.

Варенье изъ вишенъ.

Очиcтивъ спѣлыя (не мятыя) вишни отъ косточекъ машинкой или булавкой, взвѣсить ихъ, вспрыснуть ромомъ и обсыпать сахаромъ изъ того количества, которое отмѣрено на сиропъ. Сахару для очищенныхъ вишенъ берется такая пропорція, какъ и для прочихъ сортовъ ягодъ, т.-е. на 1 фун. ягодъ — 1 фунтъ сахару.

Если же вишни не очищаются отъ косточекъ, то сахару берется больше: на 1 ф. ягодъ — $1^1/_2$ ф. сахару. Варенье изъ вишенъ можно варить и безъ воды, и съ водой, какъ указано въ рецептѣ малиноваго варенья. Готовность варенья опредѣляется такъ же, какъ указано выше.

Варенье изъ кизиля.

Кизиль можно варить съ косточками и безъ косточекъ; послѣднія вынимаются такъ же, какъ и изъ вишенъ. Послѣ чистки кизиль также вспрыскивается ромомъ. Пропорція сахару та же, какъ и для прочихъ сортовъ ягодъ, но такъ какъ кизиль тверже другихъ ягодъ, то варенье изъ него варится съ водой. Положивъ сахаръ въ тазъ, залить его водой, считая на каждый фунтъ сахара 1 стаканъ воды, и сварить легкій сиропъ, т.-е. дать вскипѣть нѣсколько разъ, потомъ остудить немного сиропъ, чтобы былъ теплый, но не горячій, и опустить въ него кизиль. Послѣ этого поставить на плиту и дать вскипѣть два-три раза, затѣмъ перелить въ каменную чашку и оставить такъ до другого дня, чтобы ягоды напитывались сиропомъ. На другой день опять переложить въ тазъ и дать вскипѣть сильно два-три раза, а потомъ составить на медленный огонь и доварить до готовности. Во время варки также нужно снимать пѣну шумовкой, какъ и съ прочихъ вареній.

Варенье изъ персиковъ и абрикосовъ.

Отобравъ спѣлые персики, надрѣзать кожицу, обланжирить ихъ въ кипяткѣ, но только не давать кипѣть, а то сморщатся. Когда кожица будетъ свободно слѣзать, то очистить ихъ отъ нея и переложить въ холодную воду (косточки не вынимать). Приготовить легкій сахарный сиропъ, какъ для кизиля, и взять сахару такую же порцію, какъ и для прочихъ сортовъ вареній. Когда сиропъ прокипитъ нѣсколько разъ, то опустить въ него персики и дать вскипѣть два-три раза и, переливъ въ каменную чашку, оставить такъ до другого дня. На слѣдующій день слить въ тазъ одинъ сиропъ, оставивъ персики въ чашкѣ, вскипятить его хорошо, залить персики горячимъ сиропомъ и такъ оставить. На третій день повторить то же самое, а на четвертый день уже вскипятить сиропъ съ персиками, сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ доварить на медленномъ огнѣ.

Готовность опредѣляется тѣмъ, что персики становятся совершенно прозрачны. Если персики совсѣмъ готовы, а сиропъ еще жидокъ, то нужно персики вынуть въ чашку, а сиропъ поставить еще кипѣть, пока не будетъ капать съ ложки тяжелыми каплями и быстро густѣть на льду (сдѣлать пробу); тогда уже залить имъ персики.

При такомъ способѣ варки персики сохраняютъ свой вкусъ и форму, не сморщиваются и не развариваются.

Если были взяты недозрѣлые персики, то ихъ нужно варить на одинъ день дольше, т.-е. заливать горячимъ сиропомъ не три, а четыре раза. Точно такъ же варится варенье изъ абрикосовъ и желтыхъ сливъ. Синія сливы венгерскія можно не очищать отъ кожи, а только наколоть булавкой.

Варенье изъ грушъ и яблокъ.

Для варенья лучше брать твердые сорта грушъ и яблокъ, потому что мягкіе сорта очень трудо варить—они быстро развариваются и теряютъ свою форму.

Очистить яблоки или груши отъ кожицы, натереть лимономъ, разрѣзать каждую штуку на четыре части и опустить сейчасъ же въ сиропъ, иначе потемнѣютъ. Сиропъ для яблокъ и грушъ приго-

товляется легкій, какъ и для персиковъ, потому что отъ варки въ густомъ сиропѣ онѣ сморщиваются и становятся твердыми. На каждый фунтъ очищенныхъ грушъ или яблокъ берется 1 ф. сахару и 1 стаканъ воды.

Опустивъ груши въ сиропъ, сначала вскипятить на сильномъ огнѣ, потомъ дать тихо кипѣть на краю плиты, и если куски мелкіе, то можно сварить сразу до готовности въ одинъ день, а если крупные—то въ два дня. Когда груши будутъ готовы, то станутъ прозрачны, а сиропъ сдѣлается густымъ. Для приданія лучшаго вкуса во время варки можно прибавить одну палочку ванили, разрѣзанную вдоль, а для того, чтобы варенье не заплѣсневѣло, положить лимонной кислоты.

Груши мелкія и средней величины можно варить цѣльными. Въ этомъ случаѣ ихъ не нужно очищать отъ кожицы сырыми, потому что онѣ темнѣютъ, а сначала ихъ нужно сварить въ кипяткѣ до полуготовности (вскипятить нѣсколько разъ), потомъ очистить отъ кожи и сварить уже до полной готовности въ сиропѣ, какъ персики.

Цукаты изъ дыни.

Взявъ недозрѣлую дыню, очистить ее отъ кожи и сѣмечекъ и нарѣзать довольно крупными, толстыми кусками. Тонкіе куски не имѣютъ послѣ варки красиваго вида—сморщиваются. Нарѣзавъ дыню, сложить куски въ каменную чашку, залить кипяткомъ, чтобы были покрыты, и такъ оставить до другого дня. На слѣдующій день эту воду слить, залить куски свѣжимъ кипяткомъ; такъ повторять 4—5 дней.

Чѣмъ тверже (сырѣе) дыня, тѣмъ дольше нужно ее мочить.

Затѣмъ на 5-й день приготовить легкій сиропъ, какъ и для предыдущихъ сортовъ вареній, залить имъ дыню и варить опять-таки въ продолженіе нѣсколькихъ дней, давая каждый день вскипѣть дынѣ въ сиропѣ нѣсколько разъ (два-три раза). Когда куски дыни будутъ готовы, то сдѣлаются совершенно прозрачными. Тогда, остудивъ ихъ, сложить поосторожнѣе, чтобы не сломать, въ большія стеклянныя банки, залить сиропомъ и сохранять какъ всѣ варенья. Или же, вынувъ ихъ по окончаніи варки изъ сиропа, разложить попросторнѣе на блюдѣ и дать подсохнуть въ тепломъ мѣстѣ.

Какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ получаются очень хорошіе цукаты, которые обыкновенно употребляются для уборки тортовъ, печеній и входятъ очень часто въ составъ сладкихъ блюдъ. Если сохраняютъ цукаты подсушенными, безъ сиропа, то послѣдній можно употреблять для различныхъ сладкихъ блюдъ: желе, муссовъ, мороженыхъ, на подливки къ пуддингамъ, а также для смазыванія тортовъ.

Примѣчаніе. Всѣ тѣ сорта вареній, которые варятся въ продолженіе нѣсколькихъ дней, при остуживаніи ихъ въ сиропѣ (когда положены въ чашку) должны быть сверху покрыты восковой бумагой, чтобы не завѣтривали: персики, абрикосы, яблоки, груши, дыня и проч.

Варенье изъ китайскихъ яблочекъ.

Отобрать хорошія, не особенно спѣлыя китайскія яблочки, отрѣзать немного стебельки, отрѣзать бородки и наколоть ихъ булавкой или, лучше всего, проткнуть деревяннымъ колышкомъ вдоль насквозь. Это дѣлается для того, чтобы яблочки напитывались сиропомъ. Послѣ этого обланжирить ихъ, какъ персики, и варить въ легкомъ сиропѣ въ продолженіе 4—5 дней, давая каждый день вскипѣть по одному разу. Когда будутъ готовы, то сдѣлаются совершенно прозрачными, а сиропъ долженъ сдѣлаться густымъ—тянется между пальцами въ видѣ тонкой нитки.

Сахару берется—какъ обыкновенно.

Варенье изъ рябины приготовляется точно такъ же.

Спѣлую рябину нужно раздѣлить на небольшія вѣточки, обмыть, отсушить на рѣшетѣ, наколоть ягоды булавкой и варить какъ яблочки.

Общее примѣчаніе для всѣхъ вареній.

При варкѣ всякаго варенья не слѣдуетъ мѣшать его ложкой, такъ какъ ягоды или фрукты отъ этого мнутся, а для того, чтобы оно равномѣрнѣе варилось и сиропъ не пригоралъ ко дну, тазъ нужно часто трясти за ручку или, если ея нѣтъ, то за край.

Во всякое варенье можно прибавлять картофельную патоку

(на 1 ф. ягодъ—1—2 стол. ложки) для того, чтобы варенье не засахаривалось, но можно варить и безъ патоки.

Соблюдая всѣ правила, указанныя въ данныхъ рецептахъ, можно сварить хорошее варенье, которое долго не портится.

Заготовка пюре изъ различныхъ ягодъ.

Взявъ нужное количество ягодъ земляники, малины или черной смородины, очистить отъ вѣтокъ, обмыть холодной водой, положить на рѣшето, дать стечь водѣ и протереть черезъ рѣшето. Сколько по вѣсу получится готоваго пюре или соку, столько же по вѣсу всыпать въ него мелкаго сахару, размѣшать и поставить на ледъ въ каменной чашкѣ. Пока пюре стоитъ на льду, его нужно почаще мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, а соединялся съ пюре. Когда пюре будетъ готово, т.-е. сахаръ распустится, отчего пюре сдѣлается клейкимъ, то, взявъ шампанскія или какія-либо другія бутылки изъ толстаго стекла, вымыть ихъ хорошенько и вспрыснуть ромомъ. Послѣднее дѣлается для предохраненія пюре отъ порчи.

Приготовивъ такимъ образомъ бутылки, наложить въ нихъ пюре, закупорить плотно пробками и засмолить ихъ, если возможно, бѣлой смолой или сургучомъ.

Потомъ завернуть каждую бутылку въ солому, поставить въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться. Время варки 20 мин., считая съ той минуты, какъ вода закипитъ. Сваривъ пюре, дать ему остыть, не вынимая бутылочки изъ воды, а то будутъ лопаться, потомъ вынести на ледникъ, положить бокомъ и сохранять въ такомъ видѣ все время, изрѣдка поворачивая.

Пюре это можно также и не проваривать, а сохранять въ сыромъ видѣ. Способъ приготовленія пюре въ сыромъ видѣ тотъ же самый, что и въ первомъ случаѣ. Послѣ того, какъ пюре уложено въ бутылки и послѣднія закупорены, ихъ нужно вынести на ледъ и закопать въ сухой песокъ, горлышкомъ внизъ.

Песокъ долженъ быть обязательно сухой, иначе пюре можетъ заплѣсневѣть.

Пюре это большею частью приготовляется только изъ трехъ сортовъ ягодъ, а именно: земляники, малины и черной смо-

родины. Изъ вишенъ и смородины надо выдавливать сокъ прессомъ.

Сохранять въ пескѣ можно не только пюре, но и цѣльныя ягоды, которыя должны быть взяты самыя спѣлыя. Перебравъ и очистивъ отъ вѣточекъ нужное количество ягодъ, сложить ихъ въ бутылки, вспрыснутыя ромомъ, какъ и для пюре.

При укладыванiи каждый рядъ ягодъ пересыпать сахаромъ. На каждый фунтъ ягодъ идетъ фунтъ сахару.

Укладывать не слѣдуетъ очень плотно, потому что отъ этого ягоды мнутся.

Уложивъ всѣ ягоды, бутылки закупориваютъ пробками, засмаливаютъ бѣлой смолой и сохраняютъ въ пескѣ.

Смоква изъ рябины, яблокъ, сливъ и проч.

Самую лучшую и дешевую рябину можно получать въ октябрѣ мѣсяцѣ.

Отобравъ крупныя ягоды рябины, вымыть ихъ, положить въ муравленый горшокъ, накрыть плотно крышкой и поставить въ духовую печь умѣренной температуры на 5 часовъ. Когда ягоды будутъ мягкiя, то переложить ихъ въ тазъ, залить горячей водой настолько, чтобы вода покрыла ихъ, и поставить варить до такой степени, пока ягоды не разварятся совершенно въ кашу; тогда протереть ихъ черезъ частое рѣшето или сито. Полученное пюре изъ ягодъ смѣрить стаканами и сколько выйдетъ стакановъ пюре, столько же всыпать въ него стакановъ мелкаго сахару и поставить варить, почаще мѣшая лопаткой, чтобы пюре не пригорало ко дну таза.

Варить пюре слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается настолько густымъ, что будетъ совершенно отдѣляться отъ дна таза въ то время, когда его мѣшаютъ лопаточкой.

Готовое пюре вылить ровнымъ слоемъ на фарфоровыя блюда, смоченныя холодной водой, и поставить въ теплое мѣсто сохнуть. Черезъ два-три дня, когда пюре высохнетъ, нарѣзать его длинными полосками, каждую полоску перерѣзать на нѣсколько равныхъ частей, обвалять въ сахарѣ, сложить въ стеклянныя банки, накрыть бумагой, обвязать веревочкой и такъ сохранять.

Нужно замѣтить, что чѣмъ дольше варить пюре, тѣмъ больше испаряется изъ него воды, оно становится гуще и отъ этого, конечно, пріобрѣтаетъ лучшій вкусъ, но зато теряетъ цвѣтъ—становится блѣднѣе. Для избѣжанія потери цвѣта можно варить пюре и не до полной готовности, а меньше, именно до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ настолько клейкимъ, что не будетъ стекать съ лопаточки. Проваривъ до такой степени пюре, его также сливаютъ на блюдо, даютъ немного остыть и затѣмъ, обмакнувъ чайную ложечку въ отдѣленный на тарелку яичный бѣлокъ, раздѣлываютъ этой ложечкой небольшіе шарики, закатываютъ ихъ въ сахарѣ и также укладываются въ стеклянныя банки.

Точно такъ же можно приготовить смокву изъ яблокъ, абрикосовъ и сливъ. Но только яблоки и сливы разрѣзаются пополамъ (изъ сливъ вынимаются косточки) и припускаютъ въ собственномъ соку до мягкости на плитѣ въ закрытой посудѣ, а потомъ уже прямо протираются черезъ сито и дальше поступаютъ какъ и съ рябиной.

Абрикосовая наливка.

Приготовляется наливка такъ: взявъ нужное количество спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣзать ихъ пополамъ и вынуть зернышки, часть которыхъ нужно наколоть и положить въ наливку для приданія послѣдней аромата.

Разрѣзавъ и вычистивъ всѣ абрикосы, уложить ихъ въ бутыль до $^3/_4$ вышины послѣдней и залить 90 гр. спиртомъ такъ, чтобы спиртъ совершенно покрылъ абрикосы, и наполнить бутыль до верху, закрыть бутылку пробкой, завязать пузыремъ и оставить въ такомъ видѣ на 3 или 6 мѣсяцевъ (чѣмъ дольше, тѣмъ лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествіи этого времени слить наливку, т.-е. процѣдить и перелить въ другія бутылки. Такая наливка, конечно, совсѣмъ не сладкая, но, по желанію, можно приготовить изъ нея сладкую или, какъ говорятъ, «кіевскую наливку».

Сладкая наливка приготовляется такъ: выливъ процѣженную наливку въ тазъ, положить въ нее мелкій сахаръ, считая по 1 ф. сахару на 1 бут. наливку, и дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы сахаръ распустился. Послѣ того остудить наливку, перелить въ

бутылки, закупорить и запечатать сургучемъ и такъ оставить на $^1/_2$ года или на 1 годъ.

Чѣмъ дольше стоитъ наливка, тѣмъ она становится крѣпче и гуще.

Оставшіеся въ бутыли абрикосы не выбрасывать вонъ, а засыпать сахаромъ, считая на каждый фунтъ абрикосовъ одинъ фунтъ сахару. Или же вмѣсто сахару можно залить топленымъ медомъ въ такомъ количествѣ, чтобы медъ покрылъ всѣ абрикосы. Затѣмъ закупорить, завязать пузыремъ и оставить такъ на 1 годъ. По прошествіи вышеуказаннаго времени полученную наливку процѣдить. Получается отличная, крѣпкая, ароматная наливка.

Такимъ же способомъ можно приготовить наливку изъ вишенъ и персиковъ.

Черносмородинная наливка запеканка.

Отобравъ нужное количество самой спѣлой, черной смородины, очистить ее отъ вѣточекъ, промыть, отсушить на рѣшетахъ, положить въ муравленый горшокъ, залить водкой 45° въ такомъ количествѣ, чтобы она покрыла ее, закрыть горшокъ плотно крышкой и поставить въ русскую печь въ легкій жаръ послѣ хлѣбовъ на 5—6 часовъ.

Затѣмъ переложить ягоды изъ горшка въ «бутыли» (стеклянныя толстыя бутылки), обвернутыя соломой, въ такомъ количествѣ, чтобы ягоды доходили только до трехъ четвертей вышины бутыли, и залить каждую бутыль до верху уже 90° спиртомъ.

Затѣмъ покрыть толстой сахарной бумагой, сдѣлать на ней наколы иголкой для доступа воздуха. Закупоривать пробками нельзя, потому что въ то время, когда начинается броженіе, бутыль разорвется. Закрывъ бутыли бумагой, вынести ихъ въ погребъ и держать въ такомъ положеніи полгода, а то самое меньшее три мѣсяца. Наливки, приготовляемыя въ болѣе короткій срокъ, уже не успѣваютъ такъ хорошо настояться, а потому не имѣютъ должнаго вкуса и крѣпости. Черезъ полгода разлить эту наливку по бутылкамъ и закупорить пробками; сохранять до употребленія въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Передъ сливаніемъ въ бутылки наливку не мѣшаетъ процѣдить черезъ кисею для того, чтобы въ ней не попадались кусочки ягодъ. Если желаютъ имѣть подсла-

щенную или такъ называемую кіевскую наливку, то передъ разливомъ въ бутылки, процѣдивъ ее, нужно измѣрить бутылками; на каждую бутылку наливки положить 1¼ ф. мелкаго сахару, поставить наливку съ сахаромъ на плиту и дать разъ вскипѣть, затѣмъ остудить и тогда уже разливать по бутылкамъ.

Вишневая наливка.

Отобравъ самыя лучшія, спѣлыя вишни, очистить отъ вѣточекъ, промыть, обсушить на рѣшетахъ, сложить въ бутылки до трехъ четвертей вышины, залить до верху каждую бутыль 90° спиртомъ, накрыть бутыли сахарной бумагой, сдѣлавъ на послѣдней наколы иголкой, и поставить въ такомъ видѣ на полгода настаиваться. По прошествіи этого времени слить съ ягодъ спиртъ и приготовить изъ него кіевскую наливку, какъ указано выше, а ягоды залить до верху чистымъ медомъ, который стекаетъ съ сотовъ, и приготовить вторую наливку, какъ указано выше; можно опустить въ каждую бутыль для приданія наливкѣ аромата ¼ ф. растолченныхъ косточекъ вишенъ, если бутылка большая. Черезъ 3 мѣсяца или полгода процѣдить наливку черезъ кисейку, разлить по бутылкамъ, закупорить пробками и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Квасъ хлѣбный.

Взявъ 3½ ф. московскаго солоду и столько же ячневаго солоду, смѣшать вмѣстѣ, прибавить туда же 2½ ф. пеклеванной муки и всю эту смѣсь развести такимъ количествомъ кипятку, чтобы получилась жидкая кашица, и поставить все въ хорошо вытопленную русскую печь на 6—7 часовъ.

По прошествіи этого времени переложить эту массу въ кадку и разбавить еще кипяткомъ—бутылокъ 25, размѣшать и оставить такъ на сутки въ тепломъ мѣстѣ, изрѣдка помѣшивая лопаточкой, чтобы не осѣдало на дно. Черезъ сутки слить сусло, процѣдить черезъ сито въ круглую кадку, отдѣливъ часть его—2—3 бут. въ кастрюлю, прибавить туда сахарнаго песку 2 ф. и ⅛ ф. мяты, закрыть крышкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ прибавить этотъ отваръ въ сусло и остудить послѣднее. Въ это время приготовить довольно густую опару изъ ¼ ф.

гречневой муки и $^1/_8$ ф. дрожжей. Когда опара хорошо поднимется и сусло остынетъ, то прибавить ее къ суслу, размѣшать и поставить квасъ въ теплое мѣсто, гдѣ держать до тѣхъ поръ, пока опара всплыветъ на поверхность; тогда снять ее шумовкой прочь, а квасъ процѣдить черезъ частое сито, разлить по бутылкамъ, закупорить и держать въ обыкновенной комнатной температурѣ до тѣхъ поръ, пока внутри на стѣнкахъ бутылокъ появятся пузырьки; послѣ того вынести на ледъ, гдѣ и держать все время до употребленія.

Сухарный квасъ.

Пропорція.

Сухарей хлѣбныхъ—8 ф.	Мяты—$^1/_4$ ф.
Кипятку—32 бут.	Муки крупчатой—2 столовой ложки.
Патоки красной—5 ф.	Дрожжей—$^1/_8$ ф.
Изюму синяго—$^1/_4$ ф.	

Рецептъ. Взявъ хорошо высушенныхъ, поджаренныхъ, румяныхъ сухарей чернаго хлѣба, сложить ихъ въ чистую кадочку; туда же положить мяту, обварить кипяткомъ, закрыть плотно кадку, укутать сверху войлокомъ и такъ оставить на сутки. По прошествіи этого времени процѣдить квасъ черезъ частое сито, положить патоку и подбойку изъ дрожжей и пшеничной муки (для кваса лучше всего брать пивныя дрожжи). Подбойку нужно класть обязательно въ теплый квасъ.

Положивъ дрожжи, оставить квасъ въ тепломъ мѣстѣ на 5 час., чтобы забродилъ, потомъ процѣдить черезъ полотно, разлить въ бутылки; въ каждую бутылку положить синяго малагскаго изюму, закупорить, засмолить бутылки и вынести на холодъ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ 5 дней.

Лимонный квасъ.

Пропорція.

Лимоновъ—6 шт.	Изюму бѣлаго—1 ф.
Патоки, меду или сахару—3 или $3^1/_2$ ф.	Дрожжей—$^1/_8$ ф.
Кипятку—26 бут.	Муки пшеничной—1 столовую ложку.

Рецептъ. Взявъ хорошіе зрѣлые лимоны, обмыть и нарѣзать ихъ тонкими ломтиками, не срѣзая цедры, вынуть всѣ зернышки, положить лимоны въ боченокъ, лучше всего каменный, прибавить туда бѣлаго очищеннаго изюма, изъ котораго также вынуть зернышки, и бѣлой сахарной патоки или сахару рафинаду, но лучше всего свѣжаго меду, залить это все однимъ чайникомъ (5 бут.) кипятку, накрыть и оставить такъ до слѣдующаго дня въ тепломъ мѣстѣ. На другой день залить все это остуженной отварной водой въ количествѣ еще 21 бут., прибавить туда же дрожжи, лучше всего пивныя или, за неимѣніемъ послѣднихъ, обыкновенныя сухія, разведенныя тепловатой водой и заправленныя немного мукой (1 стол. ложка). Положивъ дрожжи, оставить квасъ въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока закиснетъ: это можно легко узнать, потому что лимоны и изюмъ поднимутся наверхъ. Тогда процѣдить квасъ черезъ тонкое полотно, разлить въ бутылки, закупорить и вынести на холодъ.

Употреблять не ранѣе какъ черезъ 5 дней. Для того, чтобы сахаръ лучше распустился, его можно залить частью воды (2 бут.) и вскипятить и тогда уже сиропомъ залить лимоны и прибавить остальной кипятокъ.

Заготовка въ прокъ щавеля.

Взявъ нужное количество щавелю (не менѣе 10 ф.), перебрать его, промыть, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой и утушить въ собственномъ соку до мягкости. Когда щавель будетъ настолько мягкимъ, что его можно растереть пальцемъ, то откинуть его на сито и протереть. Полученное пюре переложить въ широкую кастрюлю или, еще лучше, въ глубокій сотейникъ, поставить на плиту и высадить пюре до такой степени, чтобы держалось на лопаточкѣ, не стекая. Послѣ того переложить пюре въ каменныя чашки и дать совершенно остыть; потомъ переложить въ каменные горшки или банки, покрыть сверху восковой бумагой, а сверхъ послѣдней полить полузастывшимъ чистымъ саломъ такъ, чтобы послѣднее имѣло слой толщиною 2—3 пальца, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Такъ какъ щавель содержитъ въ себѣ большой процентъ воды, его слѣдуетъ тушить въ собственномъ соку, а не отваривать въ водѣ.

Во время тушенія щавель нужно почаще промѣшивать лопаточкой со дна, чтобы онъ равномѣрно тушился, въ противномъ случаѣ не будетъ имѣтъ ровнаго цвѣта, потому что щавель, лежащій на днѣ кастрюли, утушится быстро, а верхніе ряды останутся сырыми.

Послѣ тушенія полученное пюре изъ щавеля высаживается (выпаривается) на плитѣ для того, чтобы удалить изъ наго воду, отъ присутствія которой консервъ можетъ испортиться. Поэтому чѣмъ гуще высажено пюре, тѣмъ дольше оно сохраняется.

Если взять очень молодой щавель, то корешки отъ него не слѣдуетъ выбрасывать вонъ, потому что они содержатъ въ себѣ много соку. Корешки эти слѣдуетъ отдѣлить отъ листьевъ, промыть и припустить въ собственномъ соку до мягкости, потомъ протереть черезъ сито, смѣшать вмѣстѣ съ протертымъ щавелемъ и тогда уже вмѣстѣ высадить.

Высаженное пюре не слѣдуетъ накладывать въ банки и заливать жиромъ до тѣхъ поръ, пока оно совершенно не остынетъ, потому что оно можетъ скоро испортиться.

Консервъ изъ щавеля также можно сохранять въ запаянныхъ жестянкахъ. Въ этомъ случаѣ поступаютъ такъ: наполнивъ жестянки приготовленнымъ пюре, опустить въ холодную воду и кипятить въ продолженіе $^1/_2$ часа, считая съ того времени, какъ вода начнетъ кипѣть.

Заготовка шпината.

Шпинатъ перебрать, промыть и сварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ съ прибавкою соды въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ. Когда шпинатъ будетъ мягкій, то откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь водѣ и протереть черезъ сито. Дальше поступать какъ и съ пюре изъ щавеля.

Примѣчаніе. Для того, чтобы шпинатъ вполнѣ сохранилъ свой натуральный цвѣтъ, въ кипятокъ прибавляется очищенная сода (на $^1/_4$ ведра воды 1 стол. ложка соды) и, кромѣ того, шпинатъ варятъ въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ, а послѣ варки обливаютъ холодной водой. Щавель же все равно измѣняетъ свой цвѣтъ, какъ отъ варки, такъ и

отъ тушенія, поэтому его для приданія лучшаго вкуса слѣдуетъ тушить. Заготовку щавеля и шпината лучше производить въ іюлѣ или въ началѣ августа.

Заготовка зеленаго горошка и зеленыхъ бобовъ.

Зеленый горошекъ и зеленые бобы отвариваются точно такъ же, какъ и шпинатъ (бобы тонко шинкуются или нарѣзаются косячками). Когда горошекъ или бобы сварены, то перекладываютъ ихъ въ жестянки и заливаютъ остуженнымъ отваромъ (вода кипятится съ сахаромъ) въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты. Затѣмъ жестянки запаиваются и ихъ кипятятъ въ продолженіе $^{1}/_{2}$ или 1 часа, смотря по величинѣ банки.

Заготовка помидоровъ.

Заготовка помидоровъ или томатовъ производится бо̀льшею частью въ первыхъ числахъ сентября. Въ это време они бываютъ самые зрѣлые. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ производятъ заготовки даже до начала октября, но это уже въ болѣе южныхъ губерніяхъ.

Отобравъ нужное количество зрѣлыхъ томатовъ, конечно, отнюдь не гнилыхъ, обмыть и вытереть хорошенько, сложить въ муравленый горшокъ, замазать послѣдній ржанымъ тѣстомъ и поставить въ русскую печь послѣ печенія хлѣбовъ въ легкій жаръ на 3—4 часа. Если нѣтъ русской печи, то можно и въ духовомъ шкафу. Нужно только наблюдать, чтобы жаръ былъ очень легкій, иначе томаты не испекутся, а сгорятъ и приготовленное изъ нихъ пюре получитъ горькій вкусъ.

Лучше держать томаты въ печкѣ часомъ дольше, но только въ легкомъ жару.

Томаты, запеченные въ горшкѣ, замазанномъ тѣстомъ, отлично сохраняютъ свой вкусъ и цвѣтъ.

По прошествіи трехъ-четырехъ часовъ, когда томаты испекутся и сдѣлаются совершенно мягкими, протереть ихъ черезъ волосяное сито. Полученное пюре поставить «высаживаться», т.-е. выпариваться на плитѣ въ открытой посудѣ, чтобы не теряло цвѣта, и прибавить соли. Высаживая пюре, его слѣдуетъ почаще мѣшать лопаточкой, чтобы не пригорѣло. Высаживать пюре нужно

до тѣхъ поръ, пока оно станетъ совершенно густое и получитъ красивый темно-красный цвѣтъ; такъ тотъ, такъ и другой признаки служатъ доказательствомъ того, что вся вода, находящаяся въ пюре выпарилась. Кстати нужно замѣтить, что томаты, какъ вообще всѣ овощи и фрукты, заключаютъ въ себѣ большой процентъ воды.

Если вода изъ томатовъ плохо выпарена, то пюре можетъ скоро заплѣсневѣть.

Готовое, высаженное пюре, остудивъ, складываютъ въ каменныя банки, закрываютъ полотняными тряпочками, заливаютъ сверху хорошимъ топленымъ почечнымъ жиромъ, толщиною пальца на три, и въ такомъ видѣ сохраняютъ въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Кромѣ этого способа, можно приготовлять пюре еще такъ: взявъ спѣлые помидоры, обмыть ихъ и откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, то разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей, вынуть зерна сложить въ просторную посуду, закрыть крышкой, поставить на плиту, и припустить въ собственномъ соку до мягкости, почаще мѣшая. Когда помидоры будутъ мягкіе, то протереть черезъ сито и полученное пюре высадить, какъ указано выше. Затѣмъ остудить его, сложить въ шампанскія или вообще толстыя бутылки, плотно закупорить, завязать пузыремъ или залить гарпіусомъ, каждую бутылку обернуть соломой, поставить въ кастрюлю, залить холодной водой и кипятить на плитѣ, считая съ того времени какъ вода закипитъ, $^1/_2$ часа, если бутылки маленькія, или 1 часъ, если бутылки большія. Затѣмъ остудить, не вынимая изъ воды, а то будутъ лопаться. Когда остынутъ, то вынести въ холодное мѣсто, положить на бокъ и сохранять такъ до употребленія. Пюре томатовъ можно также сохранять въ запаянныхъ жестянкахъ.

При запаиваніи нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы не осталось нигдѣ отверстія, черезъ которое воздухъ проникаетъ внутрь жестянки и консервъ непремѣнно портится. При покупкѣ консервовъ всегда нужно обращать вниманіе на банку; если только крышка не вогнута, а выпукла, то консервъ испорченъ.

Пюре томатовъ—консервы лучше всего приготовлять натурально безъ кореньевъ, какъ это многіе дѣлаютъ; отъ прибавки кореньевъ онъ теряетъ свой натуральный вкусъ, цвѣтъ и скоро портится.

Заготовка шинкованной капусты.

Лучшее время для заготовки капусты конецъ сентября и весь октябрь. Для шинковки всегда берется самая лучшая, крѣпкая бѣлая капуста, такъ называемая «сахарная»: кромѣ того, нужно еще замѣтить, что употреблять на заготовку капусту можно только спустя нѣсколько дней послѣ того, какъ она снята съ огорода. Взявъ 10-ти ведерную кадку, липовую, березовую, дубовую, но только не сосновую и еловую, запарить ее съ камнемъ и душистыми травами и вымазать бока и дно медомъ. Затѣмъ нашинковать капусту ножами или особой шинковальной машинкой; сложить шинкованную капусту въ корыто или горшокъ, пересыпать солью, сахаромъ, тминомъ, морковью и ломтиками яблокъ. На 10-ти ведерную кадку берется 10 корней моркови крупной величины, 20 штукъ крупныхъ яблокъ, $^1/_4$ ф. тмину, соли и сахару по вкусу. Морковь очищается отъ кожицы и нарѣзается небольшими тонкими ломтиками; яблоки не очищаются отъ кожи, у нихъ вынимается только сердцевина и рѣжется каждое яблоко на нѣсколько частей.

Приготовивъ такимъ образомъ капусту, наполнить ею кадку до половины вышины и затѣмъ начать сильно выбивать капусту деревяннымъ пестомъ до тѣхъ поръ, пока не появится сокъ, тогда можно продолжать укладывать капусту до верху, убивая хорошенько все время пестомъ для того, чтобы капуста плотнѣе укладывалась, и давала изъ себя сокъ. Наполнивъ до верху кадку капустой, залить ее водой настолько, чтобы вода покрыла капусту. Воду для этого лучше всего брать ключевую или колодезную, если нѣтъ ни той, ни другой, то тогда рѣчную. Залитую водой капусту оставить стоять въ продолженіе 3—4 дней, прикрывъ кадку полотенцемъ. Въ продолженіе этого времени капусту слѣдуетъ почаще пробивать палкой для того, чтобы она давала изъ себя сокъ и лучше закисла. Капуста должна непремѣнно хорошо закиснуть, иначе не получится хорошаго вкуса. Признакъ закисанія капусты опредѣляется тѣмъ, что на поверхности появляется много пѣны. Какъ только капуста совершенно закиснетъ, пѣна эта исчезаетъ. Такимъ образомъ, всегда можно руководствоваться этимъ признакомъ для того, чтобы убѣдиться достаточно ли закисла капуста. Готовую закислую капусту покрыть чистымъ холстомъ, наложить деревянный кружокъ и прижать послѣдній

вымытыми и высушенными камнями. Сохранять капусту слѣдуетъ въ холодномъ, сухомъ погребѣ, какъ и всѣ заготовки. Для предохраненія капусты отъ плѣсени необходимо содержать кадку въ большой чистотѣ, а именно, по крайней мѣрѣ, разъ въ недѣлю обмывать ее и вытирать горячимъ полотенцемъ какъ кружокъ, такъ и камни.

Заготовка салата изъ красной и бѣлой капусты.

Красную или бѣлую капусту нашинковать очень тонко, ошпарить кипяткомъ для того, чтобы удалить присущую капустѣ горечь: подержать капусту въ кипяткѣ съ 1 часъ времени, затѣмъ слить воду, отжать капусту, посыпать ее солью, сахаромъ, залить уксусомъ и перемѣшать хорошенько. Кто любитъ, можно также прибавить въ салатъ прованскаго масла, отъ котораго капуста пріобрѣтаетъ мягкость и не хруститъ. На 5 кочней капусты средней величины идетъ 2 стакана мелкаго сахару, около 1 бут. обыкновеннаго столоваго уксусу и четверть фунта прованскаго масла. Кто любитъ салатъ поострѣе, то можно прибавить по вкусу горчицы и немного перцу. Въ тѣхъ случаяхъ, когда капуста заготовляется въ большемъ количествѣ и на болѣе продолжительное время, то ее лучше мариновать такимъ образомъ: нашинковать тонко нужное количество красной или бѣлой капусты, залить ее крутымъ кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, затѣмъ слить эту воду, отсушить капусту на рѣшетѣ, потомъ сложить поплотнѣе въ стеклянныя банки и залить отваромъ, приготовленнымъ изъ уксусу, сахару и пряностей. На каждые 5 кочней капусты средней величины идетъ 1 бут. обыкновеннаго столоваго уксусу, 1 фунтъ сахару и по 2 золотника корицы и гвоздики. Сначала слѣдуетъ вскипятить сахаръ съ уксусомъ, а затѣмъ положить пряности, остудить отваръ, залить имъ капусту, прибавить прованское масло, накрыть деревянной дощечкой и положить легкій гнетъ, закрыть чистымъ холстомъ, завязать и сохранять, по возможности, въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе бѣлыхъ грибовъ.

Для солки можно употреблять различные сорта грибовъ. Въ настоящей статьѣ мы помѣщаемъ два способа соленія боровиковъ, т. е. бѣлыхъ грибовъ.

На солку лучше всего употреблять молодые и отнюдь не червивые и не крупные грибы, потому что послѣдніе большею частью бываютъ старые и гнилые.

Отобравъ нужное количество грибовъ, очистить и обрѣзать корешки почти наравнѣ съ шляпками.

Перечистивъ всѣ грибы, опустить ихъ въ слегка соленый кипятокъ и вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ кипятокъ слить, переложить всѣ грибы на рѣшето—попросторнѣе, облить холодной водой и дать стечь послѣдней. Послѣ того уложить грибы въ боченки или ведерки изъ липоваго дерева, которые предварительно должно «запарить съ камнемъ». Укладывая грибы въ ведерки, каждый рядъ грибовъ нужно пересыпать солью, считая на ведро грибовъ $1^1/_2$ ф. соли, и класть немного лавроваго листу и душистаго перцу. Уложивъ всѣ грибы, наложить дощечки, сверху ихъ небольшой гнетъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Общее правило при солкѣ бѣлыхъ грибовъ это обязательно отваривать грибы, а не солить ихъ сырыми, потому что тогда они скоро испортятся. Если собственнаго разсолу грибы дадутъ мало, то можно прибавить разсолу, для чего нужно вскипятить воду съ небольшимъ количествомъ соли и уксусу, потомъ этотъ отваръ остудить и залить имъ грибы.

При второмъ способѣ соленія соли употребляется такое же количество, какъ и въ первомъ случаѣ, но только соль эта кладется не сразу, а въ нѣсколько пріемовъ такимъ образомъ: уложивъ очищенные и отваренные грибы въ каменные горшки, пересыпать каждый рядъ небольшимъ количествомъ соли, прибавить немного душистаго перцу, лавроваго листу и такъ оставить на 24 часа въ холодномъ мѣстѣ. По прошествіи этого времени, когда грибы дадутъ разсолъ, то откинуть ихъ на сито и разсолъ вскипятить, потомъ остудить, сложить грибы опять въ горшокъ, пересыпать еще немного солью (все изъ того же количества), залить остуженнымъ разсоломъ и опять оставить въ такомъ положеніи на 24 часа. На другія сутки повторить ту же операцію; при укладываніи въ горшокъ прибавить всю остальную соль и опять оставить на 24 часа. На третьи сутки грибы уже нужно вскипятить нѣсколько разъ вмѣстѣ съ разсоломъ, затѣмъ остудить, переложить въ горшки, накрыть дощечками, положить небольшой гнетъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе груздей.

Грузди заготовляются въ прокъ бо́льшею частью въ концѣ сентября и до половины октября. Приводимъ здѣсь два способа соленія груздей, изъ которыхъ первый большею частью примѣняется для солки крупныхъ и старыхъ груздей, а второй—для молодыхъ и нѣжныхъ грибовъ.

Въ первомъ случаѣ, отобравъ нужное количество груздей обрѣзаютъ отъ нихъ корешки и вымачиваютъ ихъ двое сутокъ въ водѣ, почаще перемѣняя послѣднюю.

По прошествіи этого времени грузди вынимаются изъ воды и отсушиваются на рѣшетахъ, затѣмъ, складываются въ липовые или дубовые боченки, дно которыхъ покрывается капустными листами. При укладываніи каждый рядъ грибовъ пересыпается солью (на 1 ведро идетъ 1 ф. соли). Наложивъ боченокъ до верху грибами, закрываютъ ихъ сверху капустными листами и сверху кладутъ легкій гнетъ.

При второмъ способѣ грузди не вымачиваются въ водѣ, а только перетираются сухимъ полотенцемъ; послѣ чего также складываются въ липовые боченки на капустные листы и каждый рядъ грибовъ пересыпается мелкою, сухою солью и перекладывается вѣточками укропа. Соли для мелкихъ грибовъ берется не 1 ф. на ведро, а въ такомъ количествѣ, чтобы каждый рядъ грибовъ былъ только слегка пересыпанъ солью. Конечно, обязательно берутся для соленія только однѣ шляпки груздей, а корешки отрѣзаются совсѣмъ.

Маринованныя сливы.

Лучшее время для мариновки сливъ—это средина и конецъ августа и самое позднее, начало сентября. Въ это время онѣ достигаютъ настоящей зрѣлости, а позднѣе уже не годятся на мариновку, потому что бываютъ слишкомъ переспѣлы. На мариновку слѣдуетъ брать бѣлыя и желтыя сливы, но не синія венгерскія, которыя употребляются на варенье, пюре и на сушеніе, т.-е. вяленіе. Не годятся также на мариновку сливы лежалыя, которыя не могутъ долго сохраняться. Онѣ не только не впитываютъ въ себя отваръ, но, наоборотъ, сами даютъ изъ себя сокъ.

Собранныя сливы перетереть чистымъ полотенцемъ, наколоть булавкой и уложить плотно въ стеклянныя банки, перекладывая каждый рядъ сливъ листьями черной смородины и вишни. Листья эти кладутся также на дно банокъ. Послѣднія не слѣдуетъ наполнять сливами до верху вершка на два для того, чтобы можно было положить гнетъ. Уложенныя, указаннымъ образомъ, сливы заливаются отваромъ уксуса. Отваръ этотъ приготовляется изъ столоваго уксуса, на каждую бутылку котораго берется $^3/_4$—1 ф. мелкаго сахара и по 2 золотника корицы и гвоздики.

Сначала нужно вскипятить одинъ уксусъ, а затѣмъ уже положить въ него сахаръ и пряности и вскипятить все это еще разъ. Затѣмъ остудить, залить этимъ отваромъ сливы такъ, чтобы отваръ совершенно покрылъ ихъ. Наложить сверху деревянныя кружочки, покрыть кусочкомъ чистаго полотна, залить топленымъ почечнымъ жиромъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Вишни маринуются такъ же, какъ и сливы.

Маринованныя груши и яблоки.

Заготовка эта производится бо́льшею частью въ продолженіе всего августа мѣсяца, потому что въ это время зимніе сорта грушъ и яблокъ бываютъ немного недозрѣлые и потому крѣпкіе, что необходимо для заготовки.

Лучшіе сорта яблокъ для мариновки —это польскій бергамотъ, а изъ грушъ—такъ называемая «зимняя груша».

Отобравъ нужное количество яблокъ и грушъ, перетереть ихъ чистымъ полотенцемъ и наколоть булавочкой каждую штуку въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

Это дѣлается для того, чтобы яблоки и груши «налились», т.-е., иначе сказать, будучи замаринованны, хорошенько напитались бы тѣмъ отваромъ, которымъ заливаются. Приготовивъ, такимъ образомъ, груши и яблоки, сложить ихъ поплотнѣе въ стеклянныя банки, перекладывая каждый рядъ травами базилики и эстрагона, и залить отваромъ изъ уксуса и пряностей. Отваръ приготовляется въ такомъ количествѣ чтобы онъ при заливаніи могъ совершенно покрыть плоды.

Для маринованія грушъ и яблокъ уксусъ берется непремѣнно крѣпкій—эстрагонъ. На каждую бутылку уксуса кладется $^3/_4$ ф.

мелкаго сахару и по 2 золотника корицы и гвоздики. Послѣднихъ, по желанію, можно положить и больше, а именно по 3 и даже по 4 золотника на бутылку. Сахаръ и пряности кладутся не въ сырой уксусъ, а въ то время, когда послѣдній закипитъ. Приготовленный отваръ остудить, затѣмъ залить имъ уложенныя въ банки груши и яблоки, накрыть сверху деревянными кружочками, наложить легкій гнетъ, состоящій изъ небольшого камешка, завернутаго на чистую тряпочку, завязать банки пузырями и сохранять въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Если заготовка производится въ большомъ количествѣ, то груши и яблоки укладываются не въ стеклянныя банки, а въ дубовые, запаренные боченки. У послѣднихъ сначала вынимается второе дно и снимаются верхніе обручи и тогда уже укладываются указаннымъ выше образомъ яблоки и груши. Когда боченокъ наполнится до верху, то закрываютъ его вторымъ дномъ и набиваютъ плотно опять обручи. Послѣ этого въ отверстіе, имѣющееся въ каждомъ боченкѣ, для втулки (деревянная палка, служащая для закрытія отверстія), вставляется воронка и черезъ нее въ боченокъ вливается отваръ, приготовленный такъ, какъ указано выше. Вливъ въ боченокъ нужное количество отвара, а именно столько, чтобы послѣдній покрылъ всѣ груши и яблоки, закупорить отверстіе втулкой и заколотить боченокъ окончательно. Вливая отваръ, боченокъ слѣдуетъ осторожно перекатывать со стороны на сторону для того, чтобы отваръ хорошо покрылъ всѣ ряды яблокъ и грушъ. Сохраняется эта заготовка такъ же, какъ и въ банкахъ, т.-е. въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Выбирая боченки для заготовки, всегда нужно обращать вниманіе на то, чтобъ внутри боченокъ имѣлъ бѣлый, а не темный цвѣтъ. Послѣдній всегда служитъ признакомъ того, что боченокъ сдѣланъ изъ стараго дерева, а это весьма нежелательно, потому что такой боченокъ, непрочный, не можетъ долго стоять съ заготовкой, скоро даетъ трещины и отваръ вытекаетъ. Груши и яблоки безъ отвара не могутъ долго сохраняться. Онѣ сначала теряютъ цвѣтъ, а затѣмъ портятся.

Существуетъ еще способъ заготовки въ прокъ грушъ и яблокъ, который нѣсколько сложнѣе, чѣмъ описанный сейчасъ, но зато эта заготовка болѣе нѣжна и имѣетъ болѣе красивый видъ, потому что груши и яблоки маринуются чищенными. Яблоки и гру-

ши берутся тѣхъ же сортовъ, что и въ первомъ случаѣ, т.-е. польскій бергамотъ и зимняя груша. Заготовка производится такимъ образомъ: отобравъ нужное количество грушъ и яблокъ, очищаютъ ихъ отъ кожицы, натираютъ лимономъ для того, чтобы яблоки и груши имѣли бѣлый цвѣтъ. Натеревъ лимономъ, плоды складываютъ на рѣшето и обкуриваютъ сѣрой, которую насыпаютъ на сковороду, наполненную горячими угольями, и подставляютъ эту сковороду подъ рѣшето съ яблоками и грушами. Обкуриваніе сѣрой имѣетъ ту же цѣль, что и натираніе лимономъ, т.-е. сохраненіе бѣлизны фруктовъ. Обкуривъ яблоки и груши, ихъ варятъ въ кипяткѣ, отдѣльно другъ отъ друга. При варкѣ, какъ яблокъ, такъ и грушъ, нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы онѣ не сильно кипѣли, потому что отъ быстраго кипѣнія могутъ развариться и потерять свою форму. Варить можно, по желанію, цѣльными или нарѣзать тѣ и другіе фрукты половинками. Свареныя яблоки и груши, остудивъ, наложить въ стеклянныя банки, перекладывая травами базилики и эстрагона, и затѣмъ залить до верху отваромъ изъ уксуса и пряностей. Уксусъ слѣдуетъ брать самый крѣпкій — эстрагонъ. На каждую бутылку уксуса кладется 3/4 ф. мелкаго сахару и по 2 золотника корицы и гвоздики. Отваръ приготовляется такимъ же образомъ, какъ и для «необкуренныхъ» фруктовъ. Закупоривать и сохранять слѣдуетъ такъ же, какъ и въ первомъ случаѣ. Для того, чтобы фрукты имѣли красивый видъ, хорошо бы налились отваромъ и не сморщились, всегда нужно брать сахару не больше указаннаго количества, т.-е. 3/4 ф., и во всякомъ случаѣ не больше одного фунта на 1 бутылку уксуса.

Моченіе брусники.

Для моченія слѣдуетъ брать такъ называемую «цѣльную», т.-е. не мятую бруснику. Лучшее время для моченія брусники это отъ средины до конца августа. Позднѣе уже трудно достать цѣльную бруснику, мятая же не имѣетъ того красиваго вида и вкуса. Яблоки для моченія берутся антоновскія или апортовыя, но такъ какъ послѣднія дороги, то можно замѣнить анисовыми. Для моченія лучше брать яблоки не лежалыя, а только что собранныя съ дерева, потому что послѣднія красивѣе на видъ и полнѣе.

Перебравъ и вымывъ бруснику, откинуть ее на рѣшето и дать стечь водѣ. Затѣмъ уложить въ высокія стеклянныя банки или дубовые, запаренные боченки. Укладывать нужно плотно и рядами, т.-е. положить рядъ брусники и рядъ яблокъ, и такъ до верху. Самый верхній рядъ долженъ быть наложенъ изъ брусники, которую накладываютъ толстымъ слоемъ для того, чтобы воздухъ не попадалъ на яблоки, отчего они темнѣютъ.

Когда брусника и яблоки уложены, то ихъ заливаютъ отваромъ, приготовленнымъ изъ воды, сахару и пряностей. На ведро воды берутъ 5 ф. мелкаго сахару и, по вкусу, корицы и гвоздики той и другой приблизительно по $^1/_{16}$ фунта.

Вода должна сначала вскипѣть одна, а затѣмъ еще разъ съ сахаромъ и пряностями. Полученный отваръ слѣдуетъ сначала остудить, а затѣмъ уже залить имъ бруснику, закрыть кадочку сверху деревянными кружочками и положить легкій гнетъ. Сохраняется брусника въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе рыжиковъ.

Рецептъ. Отобравъ нужное количество хорошихъ свѣжихъ рыжиковъ, перетереть ихъ сухимъ полотенцемъ, но не мочить въ водѣ, потому что отъ воды они скоро испортятся. Протеревъ всѣ грибы, отрѣзать отъ нихъ корешки, оставивъ для соленія только однѣ головки.

Послѣ того сложить грибы въ липовую чистую кадку и при укладываніи пересыпать хорошей сухой солью, считая на каждое ведро рыжиковъ $1^1/_2$ ф. соли. Уложивъ такъ всѣ грибы, накрыть чистымъ полотномъ, положить гнетъ и вынести въ холодное сухое мѣсто. Если по прошествіи нѣсколькихъ дней грибы дадутъ мало собственнаго разсолу, то можно прибавить немного соленаго отвару; положивъ на 1 бутылку воды $^1/_8$ фунта соли и столовую ложку уксусу; все это перекипятить, остудить и тогда прибавить въ грибы. Но лучше всего не прибавлять разсолу, потому что грибы, имѣющіе собственный разсолъ, всегда вкуснѣе, чѣмъ разбавленные отваромъ.

Мариновка бѣлыхъ грибовъ.

Для мариновки отобрать самые мелкіе бѣлые грибы, очистить ихъ, промыть, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ. Между

тѣмъ, приготовить круто соленый кипятокъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній могъ покрыть грибы. Когда кипятокъ готовъ, то опустить въ него промытые грибы и дать вскипѣть имъ нѣсколько разъ. Затѣмъ откинуть на друшлакъ, облить холодной водой, разложить попросторнѣе (по одному грибу) на рѣшетѣ и дать просохнуть. Послѣ того плотно сложить грибы въ стеклянныя банки, отнюдь не въ глиняныя (послѣднія всасываютъ въ себя грибной отваръ), пересыпая англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Уложивъ грибы такимъ образомъ, залить ихъ отваромъ уксуса настолько, чтобы послѣдній пальца на три не доставалъ до краевъ банки. Отваръ изъ уксуса приготовляется съ разными пряностями, которыя всѣ кладутся въ сырой уксусъ и затѣмъ уже кипятятся съ нимъ. Уксусъ лучше брать не крѣпкій, а обыкновенный, столовый. Для вкуса въ отваръ кладется немного соли. Изъ пряностей идутъ: англійскій перецъ, лавровый листъ и даже корица и гвоздика, по желанію. Послѣднія берутся въ маломъ количествѣ, а именно: на банку грибовъ два — три кусочка корицы и нѣсколько головокъ гвоздики. Заливъ грибы уксусомъ, какъ указано выше, налить еще сверху прованскаго масла такое количество, чтобы банка была полная до краевъ. Конечно, банку нужно брать такой величины, чтобы плотно уложенные грибы почти наполнили ее. Замариновавъ грибы такимъ образомъ, положить сверху тоненькія дощечки изъ дубоваго дерева, но ни какого-либо другого, потому что запахъ дерева, напримѣръ, сосны, передается грибамъ; затѣмъ завязать плотно пузыремъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе огурцовъ.

Самое лучшее время для солки огурцовъ отъ двадцатаго іюля по шестое августа, какъ и вообще для всѣхъ заготовокъ.

Взять крупныхъ столовыхъ огурцовъ, промыть ихъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, сложить въ кадку въ стоячемъ, а не въ лежачемъ положеніи для того, чтобы они были полнѣе и имѣли красивый видъ, и переложить каждый рядъ смѣсью различныхъ травъ, какъ-то: укропъ, эстрагонъ, корвель, чемборъ, листья вишневые, черно-смородинные, дубовые (если найдутся),

зеленые листья хрѣна, корешки хрѣна, изрѣзанные мелко, и немного чесноку, если кто любитъ.

Уложивъ, такимъ образомъ, огурцы въ кадку, залить ихъ разсоломъ настолько, чтобы послѣднiй сплошь покрылъ ихъ. Разсолъ лучше приготовлять изъ ключевой или колодезной воды, отъ которой они прiобрѣтаютъ крѣпость. Огурцы же, посоленные на разсолѣ изъ рѣчной воды, уже не имѣютъ той крѣпости. Самый разсолъ приготовляется такъ: для крупныхъ огурцовъ на каждое ведро воды берется $1^1/_4$ фунта соли, а для мелкихъ—на каждое ведро одинъ фунтъ соли. Соль берется обыкновенная, мелкая. Соль должна разойтись въ водѣ, а затѣмъ уже полученный разсолъ процѣживается на огурцы черезъ чистое полотенце или салфетку. Заливъ огурцы разсоломъ, положить на нихъ дубовыя дощечки и легкiй гнетъ, который кладется для того, чтобы огурцы были покрыты разсоломъ и не всплывали на поверхность, но отнюдь гнетъ не долженъ давить огурцовъ. Затѣмъ покрыть огурцы чистымъ полотенцемъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ погребѣ.

Заготовка корнишоновъ.

Заготовка корнишоновъ производится обыкновенно съ 20-го iюля по 6-е августа, т.-е. пока еще не бываетъ изморози, которая вредно влiяетъ на ихъ вкусъ, а также и цвѣтъ.

Собравъ корнишоны, не промывая ихъ, слегка пересыпать мелкой солью и оставить въ такомъ видѣ на двое сутокъ въ холодномъ мѣстѣ. Солью пересыпаются корнишоны для того, чтобы они сохранили свой цвѣтъ и прiобрѣли извѣстную крѣпость. Для болѣе лучшаго цвѣта прибавляютъ даже въ соль немного соды (на горсть соли 1 чайную ложку соды). По прошествiи двухъ сутокъ вынуть ихъ изъ соли и отсушить въ чистомъ полотенцѣ, не обмывая въ водѣ, потому что они отъ воды, вслѣдствiе своей нѣжности, скоро портятся. Затѣмъ сложить въ стеклянныя банки, пересыпая перцемъ и лавровымъ листомъ, и залить отваромъ столоваго уксуса. Послѣднiй нужно вскипятить 1 разъ, прибавивъ на 1 бут. уксуса, 1 стол. ложку соли. Уксусъ кипятить подъ крышкой для того, чтобы онъ не испарялся и не уменьшился въ своемъ количествѣ. Заливать нужно остывшимъ уксусомъ, чтобы съ корнишоновъ не сошла кожица. Заливъ уксусомъ, закупорить

банки пробками, предварительно распаренными въ кипяткѣ, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Банки для корнишоновъ берутся такія же, какъ и для всякихъ другихъ заготовокъ, т.-е. стеклянныя съ узенькимъ горлышкомъ.

Заготовка мелкаго лука (шарлотъ).

Заготовка лука «шарлотъ» обыкновенно производится съ 15-го по 30-е августа. Заготовки, приготовленныя позднѣе—въ сентябрѣ, уже не такъ хороши, потому что осенній воздухъ вредно вліяетъ на всѣ овощи.

Собравъ лучекъ, положить въ какую-нибудь широкую посуду и, вскипятивъ достаточное количество воды, залить его такъ, чтобы кипятокъ совершенно покрылъ его, вскипятить одинъ разъ и затѣмъ сейчасъ же очистить, начиная отъ верхней кожицы до самой бѣлизны (ошпаривается лучекъ для того, чтобы удобнѣе было очищать). Затѣмъ переложить въ кастрюлю и залить холоднымъ столовымъ уксусомъ настолько, чтобы послѣдній покрылъ лучекъ, прибавивъ на каждую бутылку уксусу 1 чайную ложку соды, для приданія лучку бѣлизны (отъ прибавки соды лучекъ пріобрѣтаетъ совершенно молочный цвѣтъ), дать подъ крышкой вскипѣть 1 разъ, вылить тотчасъ же въ каменную посуду, остудить, переложить въ такія же банки, какъ и корнишоны, прибавить краснаго перцу по стручку на каждую банку, закупорить пробками и поставить для сохраненія въ холодное сухое мѣсто.

Варенье изъ тыквы съ лимоннымъ сокомъ.

На 1 ф. тыквы—$1^1/_2$ ф. сахару, а на каждый фунтъ сахару 1 стаканъ ($^1/_4$ литра) воды и сокъ изъ 1 лимона (можно взять лимонной кислоты—на 1 стаканъ воды 1 крупную горошину). Всыпать въ тазъ сахарный песокъ, залить водой и поставить кипѣть, когда начнутъ подыматься пузыри, процѣдить сиропъ на сито и кисейку (кисейка смачивается водой, выжимается и кладется въ сито), всполоснуть тазъ, вылить туда обратно сиропъ, дать кипѣть еще 5 минутъ; положить въ кипящій сиропъ тыкву, очищенную отъ кожи, вырѣзанную картофельной ложеч-

кой или нарѣзанную лапшей, проварить нѣсколько минутъ, вылить въ миску, поставить въ кладовую до другого дня. На другой день тыкву вынуть, сиропъ слить въ тазъ, дать закипѣть, положить въ кипящій сиропъ тыкву, прибавить лимонный сокъ и варить, пока станетъ прозрачная и сиропъ будетъ падать тяжелыми каплями.

Маринованная тыква и пикули.

Очистить тыкву отъ кожи и волоконъ, вынуть гарнирной ложечкой круглые шарики (напр., изъ 2 ф. тыквы) или нарѣзать лапшей (1 ф. тыквы), перемыть, выложить на сито; затѣмъ залить кипяткомъ такъ, чтобы тыква была имъ только покрыта, и сварить до мягкости. Тогда кипятокъ слить прочь и вскипятить уксусъ съ сахаромъ, на 1 бут. уксуса $^3/_4$ ф. сахару, положить туда тыкву, варить, пока станетъ прозрачна, вынуть на сито, остудить, сложить въ банки, залить холоднымъ отваромъ и завязать. Точно такъ же можно приготовлять морковь, рѣпу, цвѣтную капусту для пикулей. Рѣпа вырѣзается на выемку, какъ и тыква; морковь нарѣзается длинными полосками гарбюровочнымъ ножомъ; цвѣтная капуста раздѣляется на мелкіе кустики. Зеленые бобы нарѣзаются косячками. Каждый сортъ овощей и фруктовъ варится особо, а потомъ уже все соединяется вмѣстѣ и заливается общимъ отваромъ.

Маринованіе арбузовъ и дынь.

Мариновать, а также солить арбузы или дыни лучше всего въ то время, когда они еще не дозрѣли, а именно отъ конца іюля до средины августа. Позднѣе сдѣланныя заготовки выходятъ уже не столь удачными, потому что перезрѣлые арбузы или дыни не имѣютъ въ себѣ той хрупкости и нѣжности, какъ недозрѣлые, и всегда бываютъ вялыми. Маринованіе производится такимъ образомъ: съ недозрѣлой дыни или арбуза срѣзаютъ тонкую зеленую кожицу, вынимаютъ зерна и нарѣзаютъ крупными кусками; потомъ складываютъ ихъ въ глубокую каменную чашку и пересыпаютъ мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ бѣлымъ имбиремъ. На дыню или арбузъ, вѣсомъ въ 5 ф., берутъ $1^1/_2$ стакана

мелкаго сахару и $1^1/_2$ чайн. ложки имбиря. Пересыпавъ хорошо этой смѣсью куски дыни или арбуза, заливаютъ ихъ сырымъ столовымъ уксусомъ. Послѣдній берется въ такомъ количествѣ, чтобы покрылъ куски пальца на два выше ихъ объема. Приготовленные, такимъ образомъ, куски дыни или арбуза оставляютъ въ чашкѣ на цѣлую ночь. На другое утро, сливъ уксусъ въ кастрюлю и положивъ въ него 12 золотниковъ гвоздики, ставятъ его вскипѣть «бѣлымъ ключемъ», т.-е. даютъ шибко вскипѣть одинъ разъ и опускаютъ въ кипящій уксусъ куски дыни или арбуза и варятъ ихъ до мягкости, наблюдая, однако, за тѣмъ, чтобы куски были только мягкими, но не разваливались. Для этого ихъ слѣдуетъ вскипятить не больше двухъ разъ. Когда куски будутъ готовы, то вынуть ихъ осторожно (чтобы не ломались) на блюдо и дать остыть. Затѣмъ также осторожно переложить въ стеклянныя банки и залить остуженнымъ и процѣженнымъ отваромъ. не доливая до краевъ банки пальца на два. Замариновать, такимъ образомъ, куски, залить банку до верху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ. Солятъ арбузы такъ, какъ и огурцы.

Маринованная рыба.

Для маринованнія въ уксусѣ употребляется бо́льшей частью осетрина, сомовина, угорь, корюшка, ряпушка, миноги, навага, маленькіе сиги, снѣтки и проч.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ назначенную рыбу, изрѣзать ее кусочками, если крупная; мелкая не разрѣзается и поджарить до готовности на отколерованномъ прованскомъ маслѣ. Когда рыба поджарится, то посолить ее, остудить, сложить въ каменный горшокъ или стеклянную банку рядами, въ перемежку съ лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками и поджареннымъ на прованскомъ маслѣ. Уложивъ, такимъ образомъ, всю рыбу, залить остуженнымъ отваромъ, приготовленнымъ изъ уксуса съ различными пряностями въ такомъ количествѣ, чтобы уксусъ совершенно покрылъ рыбу; сверху уксуса налить прованскаго масла, завязать банку пузыремъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ. Мариновать рыбу можно безъ костей—одни филеи, тогда нужно вычистить ее вторымъ способомъ (см. способы чистки рыбы въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы).

Маринованная корюшка.

Взявъ нужное количество крупной корюшки, очистить у ней чешую и вынуть всѣ внутренности черезъ жабры, оставляя брюшко цѣльнымъ, потомъ промыть, обсушить въ полотенцѣ, запанировать (обвалять) въ мукѣ и зажарить на прованскомъ маслѣ; послѣднее всегда лучше употреблять для маринованной корюшки, чѣмъ другія масла, потому что рыба, зажаренная въ немъ, всегда бываетъ суха, что и нужно для мариновки; кромѣ того, прованское масло даетъ рыбѣ хорошій колеръ. Остудивъ изжаренную корюшку, уложить ее въ какую-нибудь каменную или фарфоровую глубокую чашку, пересыпая каждый рядъ корюшки кореньями, изъ числа которыхъ берутся морковь, рѣпа, порей, сельдерей и петрушка. Коренья, конечно, предварительно слѣдуетъ очистить отъ кожицы, затѣмъ вырѣзать особой выемкой звѣздочками и отварить до мягкости. При укладываніи нужно наблюдать за тѣмъ, чтобы корюшка лежала правильными рядами. Послѣдній, верхній рядъ долженъ быть положенъ изъ кореньевъ. Уложивъ, указаннымъ образомъ, корюшку, залить ее приготовленнымъ заранѣе и остуженнымъ отваромъ изъ уксуса и пряностей. Отвару нужно приготовить столько, чтобы онъ могъ покрыть всю корюшку до верху. Для маринованія корюшки нужно брать крѣпкій уксусъ и на каждую бутылку послѣдняго брать столовую ложку мелкаго сахару, хорошую щепотку соли и, кромѣ того, нѣсколько зеренъ душистаго перцу и лавроваго листу. Заливъ корюшку отваромъ, наложить сверху дощечки, накрыть чистой тряпочкой и такъ сохранять, по возможности, въ холодномъ мѣстѣ.

Маринованныя селедки.

Взявъ нужное количество шотландскихъ селедокъ, вычистить ихъ, надрѣзавъ брюшко, но не снимая кожи, затѣмъ положить въ холодную воду и вымочить въ продолженіе 24 часовъ, не мѣняя воды. Когда селедки хорошо вымокнутъ, то, вынувъ ихъ изъ воды, промыть, отсушить, уложить въ стеклянныя банки, такъ какъ укладываются кильки, т.-е. положить одну штуку на другую, кругомъ банки, кольцомъ. Уложивъ селедки въ банку, залить ихъ отваромъ изъ уксуса, взявъ послѣдній въ такомъ ко-

личествѣ, чтобы онъ могъ совершенно покрыть селедки. Для маринованія селедокъ не слѣдуетъ брать крѣпкій уксусъ, потому что отъ этого онѣ краснѣютъ. На каждую бутылку обыкновеннаго столоваго уксуса нужно взять щепотку соли, душистаго перцу, лавроваго листа и немного корицы съ гвоздикой. Положивъ пряности въ уксусъ, прокипятить послѣдній нѣсколько разъ подъ крышкой, чтобы не испарялся запахъ пряностей, потомъ остудить и тогда уже заливать имъ селедки. Замаринованныя селедки покрыть дощечками и сверху чистымъ полотномъ, завязать и сохранять. Не слѣдуетъ мариновать очень много селедокъ за одинъ разъ; лучше брать меньшее количество и чаще мариновать. Если селедки давно замаринованы, то онѣ краснѣютъ. Чтобы избѣжать этого, слѣдуетъ заготовлять селедки не болѣе, какъ на двѣ недѣли.

Маринованная дичь.

Маринадъ для дичи приготовляется такъ: вымыть и ошпарить назначенную для маринада деревянную кадку, вытереть въ срединѣ дубовымъ или можевеловымъ листомъ и налить половину кадки уксусомъ. Для маринада берется уксусъ некрѣпкій, преимущественно ренскій. Если же берется уксусъ эстрагонъ, то наполовину разбавляется водою. Наливъ въ кадку уксусъ, прибавить туда же $^1/_2$ фун. лавроваго листу, $^1/_2$ фун. англійскаго перцу, $^1/_2$ фун. гвоздики и кардамону, $^1/_2$ ф. мелкой соли, 4 головки чесноку и 20 шт. очищеннаго и нарѣзаннаго кружочками луку. Все это хорошенько размѣшать, поставить на ледъ и въ этотъ маринадъ опускать дичь за нѣсколько дней до употребленія; приблизительно на 3 или 4 дня. Для маринада дичь приготовляется такъ же, какъ и для заготовки въ прокъ, посоломъ, т.-е. нужно очистить отъ перьевъ, опалить, выпотрошить, заправить и тогда уже мариновать.

Порошокъ изъ сушеныхъ шампиньоновъ, какъ приправа.

Осенью бываетъ время, когда шампиньоны сравнительно дешевле. Они продаются на вѣсъ. Въ это время, кромѣ заготовки ихъ въ уксусѣ и въ свѣжемъ видѣ, есть еще одинъ способъ заготовки, который часто оказывается весьма полезнымъ.

Свѣжіе шампиньоны надо перебрать, срѣзать, съ нихъ кончики корешковъ, на которыхъ лежитъ земля, и тщательно вытереть кускомъ фланели, мягкой щеточкой или сухимъ мягкимъ полотенцемъ. Затѣмъ положить ихъ на желѣзный листъ или противень, на слой чистой соломы въ одинъ рядъ, а отнюдь не другъ на дружку, и поставить сушить въ духовую печь. Это лучше всего дѣлать вечеромъ, когда плита уже не топится. Если шампиньоны въ одну ночь не высохли, повторить то же на другой день. Когда шампиньоны совершенно высохнутъ, истолочь ихъ въ ступкѣ и, просѣявъ сквозь металлическое сито, всыпать въ стеклянную баночку, закупорить пробкой и держать въ сухомъ мѣстѣ. Этотъ порошокъ можно употреблять для подливокъ, соусовъ и какъ приправу къ другимъ кушаньямъ.

Шампиньоны-консервы.

Отобравъ свѣжіе, мелкіе шампиньоны, очистить ихъ отъ кожицы, положить въ воду съ лимоннымъ сокомъ, не разрѣзая Когда всѣ шампиньоны будутъ очищены, то переложить ихъ въ глубокій сотейникъ, прибавить кусокъ масла, влить немного воды, въ которой они лежали, и припустить въ собственномъ соку до мягкости, потомъ остудить; сложить въ жестянки, залить этимъ же собственнымъ сокомъ (холоднымъ), запаять и варить какъ и прочіе—консервы.

Краткія указанія относительно выбора продуктовъ, приблизительная стоимость ихъ и распредѣленіе по временамъ года.

Мясо домашнихъ убойныхъ животныхъ.

Способы опредѣленія доброкачественности мяса домашнихъ животныхъ, а также органовъ сбоя, мы не будемъ описывать здѣсь, такъ какъ объ этомъ подробно сказано въ статьѣ по мясовѣдѣнію, приложенной къ настоящему учебнику. Упомянемъ здѣсь только о томъ, въ какія времена года можно имѣть наиболѣе вкусное мясо того или другого животнаго, которое, такъ сказать, является сезоннымъ кушаньемъ извѣстнаго времени года. Начиная съ октября мѣсяца и вообще какъ только наступаютъ морозы, въ столицу прибываетъ по желѣзнымъ дорогамъ масса мерзлаго мяса (см. подробности въ мясовѣдѣніи) говядины, телятины, баранины и свинины. Подвозъ этого мяса не прекращается до наступленія оттепелей. Но наравнѣ съ этимъ привознымъ мясомъ, наиболѣе доступнымъ по цѣнѣ для бѣднаго населенія, не прекращается, конечно, и продажа парного мяса.

Говядина.

Лучшая говядина отъ черкасскаго, откормленнаго скота, начинается съ августа мѣсяца, послѣ того, какъ скотъ откармливался на подножномъ корму. Весною, начиная съ половины

марта и до мая мѣсяца чаще, чѣмъ въ другое время года, встрѣчается мясо ливонскаго скота. Мясо русскихъ породъ имѣется въ продажѣ цѣлый годъ безъ перемѣны.

Телятина.

Лучшая телятина—молочная бываетъ въ Петербургѣ въ зимнемъ мясоѣдѣ, послѣ Рождественскаго поста и къ празднику Пасхи. Также не особенно дорога и хороша телятина въ продолженіе лѣта, до половины августа.

Баранина.

Заграничную, англійскую баранину, которая считается наилучшей, можно доставать въ Петербургѣ, только по особому заказу въ лучшихъ магазинахъ. Цѣна на нее очень высокая. Наша кавказская баранина, которая послѣ англійской считается наилучшею изъ другихъ сортовъ, обыкновенно бываетъ хороша осенью; русская баранина недорога въ іюлѣ и августѣ; въ концѣ мая и весь іюнь хороши молодые барашки.

Свинина.

Лучшая малороссійская свинина обыкновенно привозится къ намъ осенью, передъ Рождественскими праздниками, такъ какъ къ этому времени всѣ хозяйства стараются выкормить свиней.

Поросята.

Молочные поросята попадаютъ на рынокъ осенью и обыкновенно усиленно отпаиваются къ Рождеству; въ это время стоятъ сравнительно дешевле — 1 р. 50 к.—2 р. за штуку, тогда какъ въ другое время года за хорошо откормленнаго поросенка приходится платить до 5 р. за штуку. Зимою поросята продаются въ парномъ и мороженномъ видѣ.

Ветчина и солонина.

Ветчина и солонина имѣются въ продажѣ цѣлый годъ безъ перемѣны и измѣняются въ цѣнѣ, въ зависимости отъ цѣны свѣжаго мяса.

Крупная лѣсная дичина.

Крупная лѣсная дичина, какъ-то: лось, дикая коза (серна), оленина, медвѣжатина и дикій кабанъ, имѣется въ продажѣ очень короткое время, а именно съ конца ноября и кончается въ февралѣ, а дикій кабанъ и медвѣжатина и въ это время достаются очень трудно, по особому заказу или по знакомству съ охотниками. Съ половины октября мѣсяца можно получать хорошихъ зайцевъ, средняя стоимость которыхъ бываетъ 1 р. 20 к.—1 р. 40 к. Зайцы также вкусны еще въ ноябрѣ и декабрѣ. Русакъ лучше бѣляка.

Домашняя птица.

Способы опредѣленія доброкачественности битой домашней птицы, а равно и дичи, указаны «въ общей статьѣ о птицѣ и дичи», поэтому мы не будемъ здѣсь повторять. Можно, конечно, домашнюю птицу покупать и живою, и въ другихъ городахъ, какъ, напримѣръ, въ Одессѣ, Кіевѣ, Харьковѣ и проч., домашняя птица продается всегда живою, но по бо̀льшей части плохо откормленною; въ виду этого, если хотятъ получить изъ нея вкусное блюдо, птицу покупаютъ за нѣсколько дней, а иногда и за нѣсколько недѣль (гусь, индѣйка) до употребленія въ пищу и откармливаютъ ее уже дома соотвѣтствующимъ кормомъ. При покупкѣ живой птицы прежде всего нужно обращать вниманіе, чтобы она была здорова и не очень стара, потому что, какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ, кормъ не послужитъ ей въ пользу, т.-е. не улучшитъ качество ея мяса. Общеизвѣстными признаками, которыми можно руководствоваться при покупкѣ не специалисту-ветеринару или птичнику, а хозяйкѣ или кухаркѣ, служатъ слѣдующіе. Всякая здоровая домашняя птица, какъ крупная, такъ и мелкая, должна имѣть бодрый, веселый видъ, а не сидѣть нахохолившись; глаза должны быть блестящіе-влажные, а не мутные и не гноящіеся, и перья не взъерошенныя. Старая птица отъ молодой отличается въ живомъ видѣ по тѣмъ же признакамъ, какъ и въ битомъ. (Ноги должны быть гибкія). Конечно, различныя, внутреннія болѣзни не спеціалистъ не можетъ опредѣлить. Въ Петербургѣ, въ хорошихъ курятныхъ

лавкахъ, всегда можно доставать какъ живую, такъ и битую, откормленную птицу.

Куры.

Въ продажѣ курица имѣется круглый годъ и цѣна ея зависитъ всегда отъ величины и откормленности. Обыкновенная цѣна отъ 45 до 65 к. за штуку. Но, конечно, лѣтомъ всегда стоитъ дешевле, чѣмъ зимой. Лучшія куры бываютъ осенью—молодки, а самыя плохія весной, когда несутся; въ это время мясо бываетъ жесткое и синеватаго цвѣта. Зимой молодки продаются въ мороженномъ видѣ.

Пулярды и каплуны.

Откормленныя куры, такъ называемыя пулярды, и пѣтухи-каплуны цѣнятся дороже обыкновенныхъ куръ и пѣтуховъ, именно 1 р. 25 к. за штуку и дороже. Пулярды и каплуны имѣются въ продажѣ съ осени и всю зиму, сначала въ парномъ а потомъ въ мороженномъ состояніи. Такъ называемыя майскія пулярды, которыми такъ восторгаются гастрономы—это откормленные особымъ способомъ цыплята пулярдокъ. Кромѣ русскихъ пулярдокъ и каплуновъ, въ лучшихъ курятныхъ магазинахъ можно достать французскія пулярдки породы «плимутрокъ», которыя цѣнятся гораздо дороже нашихъ, въ виду того, что, конечно, считается провозъ, кромѣ того, самый откормъ лучше, вслѣдствіе чего мясо получается еще нѣжнѣе на вкусъ.

Гребешки.

Гребешки отъ пулярдокъ и каплуновъ продаются совершенно особо, стоятъ 80 к. и 1 р. за фунтъ, употребляются, какъ извѣстно, при приготовленіи многихъ блюдъ французской кухни. Гребешки отъ старой птицы всегда бываютъ тверды, имѣютъ красный цвѣтъ и покрыты толстой кожей, которая плохо слѣзаетъ при чисткѣ. Мороженные гребешки стоятъ дешевле парныхъ, но зато на видъ и на вкусъ хуже парныхъ. Въ продажѣ имѣются консервы гребешковъ (вареные) русской и иностранной заготовки.

Цыплята.

Въ продажѣ имѣются цыплята порціонные, т.-е. на каждую персону по 1 шт., и двухпорціонные, т.-е. одинъ цыпленокъ полагается на двѣ персоны. Порціонные цыплята представляютъ собою деликатесъ, а потому и цѣнятся дороже. Обыкновенно они появляются въ продажѣ въ концѣ апрѣля или въ началѣ мая, хороши еще въ началѣ іюня. Цѣна ихъ бываетъ по 75 к. за штуку и 1 р., 1 р. 20 к. за пару. Затѣмъ, когда уже начинаютъ подрастать, въ продолженіе лѣта, становятся дешевле и продаются по 25—30 к. за штуку.

Утки домашнія.

Молодыя, домашнія утки появляются съ конца іюля, а затѣмъ имѣются въ продажѣ всю осень и зиму. Лучшія утки бываютъ осенью. Средняя цѣна хорошей, откормленной утки 60—70 к. за штуку.

Гуси.

Сезонъ гусей обыкновенно бываетъ въ разгарѣ осенью, начиная съ октября; въ ноябрѣ и декабрѣ на рынокъ прибываютъ уже хорошо откормленные гуси. Цѣна имъ отъ 1 р. 20 к. и дороже, до 2 р. 25 к. Въ продажѣ извѣстны гуси—лужскіе, московскіе и бѣжецкіе.

Потроха гусиные.

Гусиные потроха, т.-е. голова съ шеей, лапки, концы крылышекъ, пупокъ, печенка и сердце продаются копѣекъ 40—50 отъ гуся. Поэтому гусь, продаваемый безъ потроховъ, стоитъ дешевле, а съ потрохами дороже. Гусиная печенка продается отдѣльно. Для полученія крупной, хорошей печенки гусей откармливаютъ особымъ кормомъ, отъ котораго жирѣетъ печень. Печенки отъ страсбургскихъ гусей привозятся къ намъ въ жестянкахъ, какъ и прочіе консервы, и стоятъ до 6 р. за фунтъ. Консервы фуа-гра можно получать во всѣхъ гастрономическихъ магазинахъ, свѣжую же получить трудно.

Индѣйки.

Сезонъ индѣекъ, также какъ и сезонъ гусей, начинается осенью, но особенно ихъ стараются откармливать къ празднику Рождества. Лучшія индѣйки бываютъ въ сентябрѣ и октябрѣ. Средняя стоимость индѣйки отъ 1 р. 50 к. (маленькая) и до 3 р. 50 к. за штуку (нижегородскія). Вообще, нужно замѣтить, что домашняя птица имѣется въ продажѣ почти круглый годъ. Зимою бо̀льшею частью продается мороженная домашняя птица, но можно, конечно, доставать и парную птицу за болѣе дорогую цѣну. Мороженная птица узнается по тѣмъ же признакамъ, какъ и битая, парная.

Дичь средняя и мелкая.

Молодая дичь обыкновенно появляется въ продажѣ съ половины іюля, такъ какъ только съ этого времени разрѣшается на нее охота. Затѣмъ, въ парномъ состояніи дичь продается всю осень до морозовъ. Главнымъ образомъ, съ половины іюля, можно имѣть дичь болотную, полевую и степную (названія см. общую статью о птицѣ и дичи). Съ появленіемъ морозовъ означенная дичь становится гораздо дороже, потому что встрѣчается на рынкѣ рѣже. Дичь же лѣсная (названія см. общую статью о птицѣ и дичи), наоборотъ, съ наступленіемъ морозовъ становится дешевле и имѣется въ продажѣ въ теченіе всей зимы до оттепелей. Эта дичь называется сибирской, потому что привозится изъ Сибири, а также изъ Архангельской, Вологодской, Олонецкой губерній. Весною, когда наступаютъ оттепели, эта дичь уже плоха, потому что или во время самаго пути, или по доставкѣ на мѣсто, оттаиваетъ и портится. Точно также вредно вліяютъ на сибирскую дичь частыя оттепели зимою, потому что отъ повторныхъ оттаиваній она быстро портится. Съ конца весны и до половины іюля сезонъ на дичь почти совсѣмъ прекращается.

Глухари, тетерева и тетерьки.

Глухари вѣсомъ около 8—10 ф. стоятъ въ среднемъ 1 р. 25 к.—1 р. 50 к. за штуку. Тетерева, пока молодые, средней величины 60—75 к. за штуку. Средняя стоимость тетерьки черной 70 к., сѣрой 50 к. за штуку.

Куропатки.

Въ продажѣ обыкновенно различаются два сорта куропатокъ—бѣлыя и сѣрыя; первыя гораздо крупнѣе, но мясо ихъ хуже на вкусъ; цѣна первой 35—40 к. за штуку, цѣна второй 50—60 к.

Рябчики.

Лучшіе рябчики кедровые, стрѣляные по 1 р.—1 р. 20 к. за пару; давленые по 75—80 к.

Фазаны.

Кавказскіе фазаны въ сезонъ (съ конца осени и до февраля стоятъ 1 р. 50 к. за штуку, а богемскіе дороже вдвое, но зато они и лучше; мясо ихъ гораздо нѣжнѣе на вкусъ и бѣлѣе цвѣтомъ; кромѣ того, они крупнѣе кавказскихъ фазановъ. Въ настоящее время во многихъ хозяйствахъ, наравнѣ съ домашней птицей, разводятъ и ручныхъ фазановъ. Не въ сезонное время за хорошаго фазана (богемскаго) приходится платить и по 5 рублей. Самцы имѣютъ длинный хвостъ, а у самокъ короткій. У молодыхъ фазановъ шпоры округлыя и короткія. Молодыхъ фазановъ можно получать въ концѣ іюля, какъ и проч. молодую дичь.

Дрохва или дрофа.

Дрофа проблизительно продается по такой же цѣнѣ, какъ и глухари.

Дикія утки.

Въ сезонное время молодыя, довольно крупныя, дикія утки можно купить по 60—70 к. за штуку.

Дуппеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и проч. мелкая дичь.

Самые лучшіе, жирные дуппеля бываютъ во время перелета въ концѣ августа и въ началѣ сентября. Стоютъ по 1 р. 25 к.—1 р. 40 к. за штуку; гаршнепы появляются нѣсколько позднѣе дуппелей. Вальдшнепы стоятъ еще дороже и въ сезонное время 1 р. 50 к.—1 р. 75 к. за штуку; бекасы по 50—75 к. штука.

Перепелки, орталаны по 40—50 к. за штуку. Дрозды появляются позднѣе, послѣ перваго снѣга. Различаются два сорта дроздовъ, черные и сѣрые, первые крупнѣе и вкуснѣе и стоятъ дороже. Цѣна приблизительно такая же, какъ и дупелей.

Въ общей статьѣ о приготовленіи птицы и дичи указано какъ распознавать дичь стрѣляную отъ давленой и что называется банкетной и филейной дичью. При покупкѣ, на рынкѣ, необходимо руководствоваться этими указаніями, такъ какъ и въ сезонное время года цѣна между стрѣляной и давленой, банкетной и филейной, дичью строго различается.

Рыба.

Способы опредѣленія доброкачественности рыбы указаны въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы. Рыба бываетъ морская, рѣчная, озерная и прудовая. Морская цѣнится очень дорого; рѣчная лучше озерной, а озерная лучше прудовой. Каждый сортъ рыбы, также какъ и дичь, имѣетъ свое время, когда бываетъ вкуснѣе и дешевле. Зимою, по большей части, возможно получать наиболѣе разнообразнные сорта рыбы и даже не мѣстнаго лова, потому что, благодаря морозамъ, рыба доставляется изъ отдаленныхъ мѣстъ, въ мерзломъ состояніи (рыба мороженная, живая, сонная см. общую статью о рыбѣ), но частыя оттепели во время зимы также вредно отзываются на качествѣ рыбы, какъ и на прочей живности. Живая рыба, конечно, бываетъ всего дешевле лѣтомъ и осенью, за исключеніемъ нѣкоторыхъ сортовъ. Зимою для полученія живой мѣстной рыбы прорубаютъ проруби; но, конечно, такая рыба дороже мороженной. Каждая губернія, даже каждый городъ, имѣетъ свои мѣстные сорта рыбы, которые иногда нельзя найти въ другомъ городѣ. Для удобства выбора рыбы, для общеизвѣстныхъ блюдъ, какъ русской, такъ и французской кухни, мы раздѣляемъ ее такъ: нѣжные и клейкіе сорта, костлявые и малокостлявые. При такомъ раздѣленіи нетрудно выбрать для извѣстнаго блюда нужный сортъ рыбы, хотя бы и не того названія, которое указано въ книгѣ (подробности см. въ общей статьѣ о рыбѣ). Въ Финскомъ заливѣ ловятся: форель, лососина, сиги, налимы, лещи, ерши, окуни, угри, щука, корюшка, ряпушка, салака, раки, а также попадаются иногда стерляди и осетры уплывшіе съ садковъ.

Лососина.

Ловъ лососины обыкновенно начинается въ іюнѣ, около Петрова дня, и затѣмъ продолжается всю осень; въ это время она стоитъ 30, 35 и 40 к. за фунтъ. Зимою лососина уже продается въ мороженномъ видѣ и иногда стоитъ 50—60 к. за фунтъ; лучшая лососина невская. Въ августѣ мѣсяцѣ появляется пальга, которую очень часто несвѣдущимъ покупателямъ продаютъ за лососину; стоитъ она 20 к. за фунтъ. Мясо ея гораздо суше и желтѣе мяса лососины; по наружному виду ее все-таки можно отличить отъ лососины—голова тупѣе, въ особенности, если разъ увидѣть ту или другую рыбу вмѣстѣ.

Форель.

Форель принадлежитъ къ числу красныхъ рыбъ (имѣетъ красное мясо), какъ и лососина; обыкновенно бываетъ дешевле осенью; въ Петербургъ доставляется бо̀льшею частью финляндская форель. Цѣна форели такая же, какъ и лососины; лучшій сортъ форели—это таймень. Мясо форели блѣднѣе лососины, но очень нѣжно и вкусно. Кромѣ того, есть еще гатчинская, порціонная форель, она также встрѣчается больше въ продажѣ осенью; считается деликатесомъ; на вкусъ очень нѣжна.

Сиги и лещи.

Ловля сиговъ начинается нѣсколько раньше лососины, въ первыхъ числахъ іюня. Лучшіе сиги по вкусу невскіе, потомъ идутъ ладожскіе и, наконецъ, волховскіе. Цѣна сиговъ различна: чѣмъ крупнѣе сигъ, тѣмъ дороже за фунтъ. Зимою живой сигъ стоитъ копѣекъ 40 за фунтъ, а порціонные, мороженные сижки копѣекъ 15 штука. Зимою также прибываютъ сибирскіе максуны, которые и по вкусу и по виду очень похожи на нашихъ сиговъ, но еще жирнѣе. Сезонъ лещей бываетъ одновременно съ сигами; мелкіе лещи продаются по 15 к. за фунтъ, а чѣмъ крупнѣе, тѣмъ дороже.

Окуни и ерши.

Окуни и ерши начинаютъ ловиться одновременно съ сигами; въ сезонное время дешевы: окуни живые порціонные 15 к. за штуку, а ерши за десятокъ отъ 10 к. и дороже, смотря по крупности. Зимою ерши стоятъ до 40 к. за десятокъ.

Стерляди.

Ловъ стерляди также начинается въ іюнѣ. Лучшая стерлядь двинская изъ Сѣверной Двины, обыкновенно прибываетъ въ Петербургъ въ концѣ августа. Послѣ двинской, по вкусу, идетъ шехонская стерлядь (изъ Шексны), а потомъ уже волжская. Невская стерлядь совсѣмъ рѣдкость; вѣрнѣе, что она уплываетъ съ садковъ. Зимой привозятся въ Петербургъ мороженныя стерляди; онѣ стоятъ гораздо дешевле живыхъ, но на вкусъ гораздо хуже; живыя стерляди зимою можно получать въ живорыбныхъ садкахъ, гдѣ ихъ держатъ въ особыхъ бассейнахъ. Чѣмъ крупнѣе стерлядь и чѣмъ брюхо у нея желтѣе и жирнѣе (съ бѣлымъ брюхомъ не вкусна), тѣмъ дороже. Средняя стоимость маленькой живой стерляди 2 р. 50 к. Крупныя, живыя стерляди доходятъ въ цѣнѣ болѣе сотни рублей.

Осетрина свѣжая и соленая.

Осетрина, какъ свѣжая, такъ и соленая, имѣется въ продажѣ цѣлый годъ. Лучшая осетрина донская и черноморская. Цѣна на свѣжую осетрину колеблется отъ 40 до 60 к. за фунтъ, а соленую отъ 22 до 30 к. за фунтъ.

Налимы.

Въ Петербургѣ много ловится налимовъ въ началѣ и половинѣ декабря. Невскіе налимы очень вкусны; тѣ же, которые ловятся въ стоячей водѣ, имѣютъ запахъ тины. Лѣтомъ много также финляндскихъ налимовъ; цѣны бываютъ различны, отъ 25 к. за фунтъ и дороже 40 к. Особенно цѣнятся печенки налимовъ, изъ которыхъ можно приготовить соте или положить на гарниръ въ мателотъ, паштетъ и проч. Но такъ какъ финляндская рыба зачастую бываетъ заражена глистами, то нужно смотрѣть, чтобы на печенкѣ не было пузырей эхинококковъ; тогда ее не слѣдуетъ употреблять въ пищу.

Судаки.

Судаки имѣются въ продажѣ почти цѣлый годъ; только съ наступленіемъ теплаго времени подвозъ ихъ прекращается, такъ какъ они портятся въ дорогѣ. Зимою обыкновенно судаки про-

даются въ мороженномъ видѣ; цѣны колеблятся отъ 15 до 20 к. за фунтъ. Живые судаки продаются по 40 к. за фунтъ. Лучшими по вкусу считаются гдовскіе судаки, у нихъ на спинѣ всегда бываетъ широкая черная полоса.

Корюшка.

Лучшее время для корюшки — это раннею весною съ половины марта и до тѣхъ поръ пока она не хватитъ травы. Цѣны различны, отъ 50 к. за десятокъ (крупная) и за тѣмъ все дешевле, а въ іюнѣ уже 5 к. десятокъ; тогда невкусна, пахнетъ травой.

Навага.

Навагу обыкновенно привозятъ по первому снѣгу, но въ началѣ зимы она невкусна, потому что въ ней много икры; вкуснѣе всего навага въ февралѣ; цѣна не нее невысокая, такая же, какъ и на корюшку. Навага не должна имѣть прогорклаго запаха и пятенъ.

Снѣтки.

Подвозъ снѣтковъ обыкновенно бываетъ зимою; есть свѣжіе и соленые снѣтки, но какъ тѣ, такъ и другіе продаются мороженными. Лучшіе снѣтки бѣлозерскіе, стоятъ 18 — 20 к. за фунтъ; они крупнѣе и вкуснѣе простыхъ.

Раки.

На петербургскомъ рынкѣ продаются большею частью финляндскіе раки; морскіе очень дороги. Существуетъ примѣта, что раки наиболѣе вкусны въ тѣ мѣсяцы, въ которыхъ нѣтъ буквъ *р* — май, іюнь, іюль, августъ. Въ сезонное время раки мелкіе продаются по 1 р., а крупные по 3 р. за сотню; въ другое время сотня крупныхъ раковъ стоитъ 6 р. Раковъ всегда нужно покупать живыми. Плавники должны быть плотно поджаты подъ каркасъ; раки, которые имѣютъ много икры, невкусны.

Южные сорта рыбъ.

Южные сорта рыбъ, въ особенности морскихъ, въ живомъ видѣ достать очень трудно и то по особому заказу, а про-

даются въ битомъ видѣ. Нѣкоторыя изъ южныхъ рыбъ привозятся въ консервированномъ видѣ, въ запаянныхъ жестянкахъ и ихъ можно получать въ гастрономическихъ магазинахъ: скумбрія, кефаль, бычки, камбала и проч., другія же рыбы привозятся въ соленомъ, вяленомъ, копченомъ и сушеномъ видѣ: тарань, вобла, рыбцы, треска и проч. Особенно большой привозъ рыбы бываетъ масляницей и Великимъ постомъ. Въ это время можно имѣть самые разнообразные сорта рыбъ: напримѣръ, сазаны и сомовина продаются по 15 к. за фунтъ, соленую севрюгу и бѣлугу хорошаго качества можно получить отъ 20 до 25 к. за фунтъ. Салака и треска очень дешевы.

Зелень, овощи и корнеплоды.

Различную зелень, овощи и корнеплоды можно имѣть не только въ сезонное время; весною, лѣтомъ и въ началѣ осени, но и зимою, благодаря устройству различныхъ теплицъ и парниковъ, въ которыхъ огородники разводятъ зелень среди зимы. Нѣкоторые сорта овощей и зелени поспѣваютъ раннею весной, а другіе, наоборотъ, поздней осенью. Консервы зелени и овощей можно имѣть круглый годъ, какъ-то: спаржа, зеленый горшекъ, зеленые бобы, пюре томатъ, щавель, фонды артишоковъ, шампиньоны, трюфели, маринованные бѣлые грибы, соленые грибы и проч. Зелень и овощи обыкновенно раздѣляются на здѣшніе и привозные, при чемъ привозятъ не только изъ другихъ губерній, но и изъ-за границы.

Коренья старые и молодые.

Молодые коренья обыкновенно начинаются съ конца апрѣля и продолжаются все лѣто; въ началѣ они очень малы и дороги, но по мѣрѣ подрастанія, въ іюнѣ и іюлѣ становятся дешевле, продаются не поштучно, а пучками. Если въ маѣ бываютъ морозы, то они вредно вліяютъ на ростъ кореньевъ, а также повышаютъ ихъ цѣну. Старые коренья продаются всю зиму поштучно; молодые коренья гораздо вкуснѣе старыхъ. Зимою зачастую попадаются мороженые коренья. Они всегда бываютъ дряблы и не имѣютъ аромата.

Рѣпа.

При выборѣ рѣпы надо обращать вниманіе, чтобы она не была дрябла и толстокожа; лучшая рѣпа, тельтовская; чѣмъ рѣпа моложе и меньше, тѣмъ вкуснѣе. Очень похожа вкусомъ на рѣпу брюква, которая имѣетъ такую же форму.

Морковь.

Молодая морковь—коротель должна быть темно-желтаго цвѣта, а старая—ярко-краснаго цвѣта; лучше съ тупыми концами, чѣмъ съ острыми.

Сельдерей (корень).

При покупкѣ стараго сельдерея нужно обращать вниманіе на то, чтобы онъ не былъ дряблый и на немъ не было много земли, которою часто прикрываютъ его недостатки.

Порей (прасъ).

Порей долженъ имѣть красивый зеленый, а не желтоватый цвѣтъ; чѣмъ крупнѣе, тѣмъ лучше.

Петрушка и укропъ.

Корень петрушки также не долженъ быть дряблымъ и гнуться. Зелѣнь, какъ петрушки, такъ и укропа, не должна быть завялая и поблеклая.

Лукъ обыкновенный, шарлотъ и зеленый.

Лукъ рѣпчатый, старый продается мѣрами; долженъ быть свѣло-желтаго цвѣта и безъ ростковъ; лѣтомъ дешевъ зеленый лукъ, который продается пучками; лукъ шарлотъ продается свѣжимъ по фунтамъ (30 к. за фунтъ) и маринованнымъ въ прозрачныхъ бутылкахъ.

Свекла — бураки.

Молодая свекла покупается пучками, а старая поштучно; у молодой свеклы не слѣдуетъ бросать стебельковъ, такъ какъ они

тоже вкусны и могутъ быть употреблены въ пищу наравнѣ съ головкой. Хорошая свекла должна имѣть темно-красный цвѣтъ, а не розовато-бѣлый.

Картофель.

Картофель молодой начинается въ концѣ мая и продается по фунтамъ, бываетъ 10, 15 и 20 к. за фунтъ, а старый мѣрами. Зимой не должно покупать мерзлаго картофеля или съ большими ростками. Какъ тотъ, такъ и другой вреденъ для употребленія въ пищу. При покупкѣ картофеля нужно обращать вниманіе чтобы онъ былъ разсыпчатымъ, не водянистымъ; для этого нужно разрѣзать картофелину пополамъ и потереть половинки другъ о дружку, если появляется пѣна, то картофель хорошій. Цвѣтъ картофеля въ срединѣ долженъ быть желтый, а не бѣлый и не розоватый; кожа тонкая безъ пятенъ и форма продолговатая. Разновидностей картофеля очень много, огородники насчитываютъ ихъ десятками. Самые дорогіе сорта картофеля это—такъ называемые «Императоръ» и голландскій! Эти сорта обыкновенно покупаются, когда хотятъ приготовить картофель-суфле, т.-е. дутый, пустой внутри.

Капуста свѣжая — кочанная.

Молодая кочанная капуста появляется въ продажѣ въ концѣ іюня, но въ это время стоитъ еще дорого—кочанъ средней величины 25—30 к. Недорогая капуста бываетъ въ августѣ, но лучшая осенью, въ сентябрѣ и октябрѣ. Затѣмъ капуста имѣется въ продажѣ по дешевой цѣнѣ всю зиму до мая мѣсяца; тогда она тоже очень дорога, потому что послѣдняя. Такъ называемая разсада-капуста продается въ мартѣ и апрѣлѣ. При покупкѣ капусты нужно обращать вниманіе на то, чтобы кочанъ былъ плотный, твердый, бѣлаго цвѣта, безъ пятенъ и червоточинъ.

Сафой.

Сафойная капуста должна имѣть тѣ же качества, какъ и обыкновенная, цвѣтъ ея долженъ быть зеленовато-желтый, а не ярко-зеленый.

Брюссельская капуста.

Продается и зимою на фунты—25—30 к. за фунтъ. Головки не должны быть крупны, безъ желтизны и не завялы.

Красная капуста.

Красная салатная капуста продается по кочнамъ; недорога осенью; должна имѣть натурально-красный цвѣтъ, иначе горькая.

Цвѣтная капуста.

Молодая цвѣтная капуста появляется съ мая мѣсяца, но въ это время она дорога: продается по кочнамъ; дешевле бываетъ въ іюнѣ, іюлѣ и августѣ (3—5 к. кочанъ). Зимою также бываетъ дорога, потому что трудно хранить. За хорошій кочанъ средней величины приходится платить иногда 60 к. Весною привозятъ заграничную капусту (алжирскую и константинопольскую). При покупкѣ цвѣтной капусты нужно смотрѣть, чтобы стволъ не былъ деревенѣлымъ и цвѣты распустившимися: цвѣтъ капусты долженъ быть натурально-бѣлый, безъ темныхъ пятенъ, которые всегда указываютъ, что въ капустѣ есть черви.

Шпинатъ и щавель.

Шпинатъ и щавель дешевле лѣтомъ, начиная съ 10 и до 3 к. за фунтъ; зимой также имѣется въ продажѣ зимній шпинатъ—ярмушъ и парниковый щавель, который имѣетъ очень мелкіе листья: продается и тотъ и другой отъ 30 к. и дороже за фунтъ. Корешки у шпината и щавеля не должны быть толсты, а самые листья должны имѣть натуральный зеленый цвѣтъ; кромѣ того, на корешкахъ не должно быть много земли, которая идетъ въ вѣсъ.

Огурцы.

Свѣжіе огурцы имѣются въ продажѣ круглый годъ, но въ цѣнѣ бываетъ огромная разница, а именно, зимою заграничные огурцы стоятъ чуть ли не 50 к. за штуку, а лѣтомъ въ іюлѣ, августѣ по 1 к. за штуку. Въ теченіе зимы, кромѣ привозныхъ огур-

цовъ, имѣются въ продажѣ мѣстные огурцы—тепличные; раннею весною появляются парниковые огурцы по 20—35 к. за штуку, въ іюнѣ грядные.

Зеленый горошекъ.

Зеленый горошекъ сначала появляется въ продажѣ (въ іюнѣ) въ стручьяхъ, которые продаются фунтами, а потомъ уже въ концѣ лѣта продается лущенымъ. Чѣмъ мелче горошекъ, тѣмъ дороже цѣнится; онъ долженъ быть, по возможности, одинаковой величины и натурально зеленаго цвѣта, на вкусъ—сладкій: горошекъ въ консервахъ, продаваемый зимою, стоитъ 35 к. фунтовая банка, а болѣе мелкій, отборный—дороже. Лучшій сортъ № 0.

Зеленые бобы—фасоль.

Сезонъ зеленыхъ бобовъ бываетъ одновременно съ горошкомъ; хорошіе бобы должны легко ломаться, не имѣть пятенъ и желтизны и зерна должны быть не очень крупны. Зимою продаются привозные турецкіе бобы, стоятъ гораздо дороже лѣтнихъ—50—60 к. за фунтъ.

Помидоры.

Въ Петербургѣ свѣжіе помидоры сравнительно дешевы только лѣтомъ, начиная съ половины іюня и до октября; въ это время цѣна ихъ колеблется отъ 3 до 10 к. за штуку. На югѣ Россіи помидоры очень дешевы все сезонное время; такъ, напримѣръ: въ Харьковѣ, Кіевѣ, Одессѣ продаются прямо ведрами—25 к. за ведро. Поэтому все консервы-томаты къ намъ идутъ съ юга. Петербургскимъ торговцамъ нѣтъ разсчета заготовлять мѣстные помидоры въ прокъ, благодаря ихъ высокой цѣнѣ. Въ Петербургѣ свѣжіе помидоры въ продажѣ бываютъ почти круглый годъ и зимою. Въ это время обыкновенно привозятся заграничные помидоры (итальянскіе и французскіе), которые стоятъ по 30 к. и болѣе за штуку. При покупкѣ помидоровъ нужно смотрѣть, чтобы они были твердые, мясистые, не очень перезрѣлые и безъ пятенъ. Зимою нужно избѣгать покупать мороженные помидоры, они содержатъ въ себѣ много воды, отчего при приготовленіи разваливаются, теряютъ свою форму и водянисты на вкусъ; для фаршировки не годятся.

Пюре томаты-консервы продаются круглый годъ по 30—35 к. за фунтовую банку, а если покупать большими банками, то обходятся еще дешевле. Лучшіе консервы томаты считаются фабрикъ Эйнемъ и Абрикосова.

Баклажаны и кабачки.

Баклажаны и кабачки бываютъ сезонны одновременно съ помидорами, но въ Петербургѣ и въ это время не особенно дешевы, отъ 15 до 35 к. за пару; на югѣ же имѣются въ большомъ количествѣ и продаются очень дешево. Зимою какъ тѣ, такъ и другіе можно доставать только по заказу.

Спаржа.

Въ продажѣ спаржа раздѣляется на два сорта — суповая и соусная; первая—тонкая, вторая—толстая и всегда съ головками. Сезонъ спаржи начинается весною, съ мая по іюль; въ іюлѣ, августѣ и въ сентябрѣ дороже. Въ Петербургѣ лучшая спаржа это царскосельская. Въ сезонное время суповая спаржа стоитъ 15—20 к. за фунтъ, а соусная 40—60—70 к. фунтъ, тогда какъ зимою суповая спаржа стоитъ 60—80 к., а соусная 2 р. 50 к. и дороже за фунтъ. Зимою также можно имѣть консервы спаржи русской и французской отъ 1 р. 60 к. и дороже за банку, смотря по достоинству. Хорошая зрѣлая спаржа не должна быть очень длинная (вершка 4), должна быть прозрачна и легко ломаться, чешуйки на головкѣ должны плотно прилегать одна къ другой. Соусная спаржа должна всегда продаваться съ головками. Чѣмъ толще спаржа, тѣмъ менѣе ее идетъ на фунтъ—3—4 головки. Недавно срѣзанная спаржа гораздо вкуснѣе лежалой. Это можно узнать потому, что кончики спаржи сочны, влажны.

Артишоки.

Сезонъ артишокъ, какъ и прочей зелени, лѣтомъ, но въ продажѣ имѣются почти всегда; зимою, когда нѣтъ мѣстныхъ артишоковъ, можно достать заграничные—алжирскіе и французскіе; лѣтомъ артишоки стоятъ 8—10 к. штука, а зимою отъ 40 к. и дороже. Листья артишоковъ не должны быть очень остроконечны и вялы; такіе артишоки уже старые.

Земляная груша и сладкіе коренья.

Эти корнеплоды, какъ и обыкновенные коренья, дешевле осенью. Земляная груша и сладкіе коренья продаются отъ 10 к. за фунтъ и дороже.

Сладкіе коронья должны быть покрыты корочкой сѣроватаго цвѣта и быть прямыми безъ развѣтвленій; кромѣ того, не слѣдуетъ брать поломанные коренья—они уже не настолько ароматны, такъ какъ сокъ ихъ при поломкѣ теряется.

Салаты.

Сезонъ салатовъ русскихъ начинается весною, но они имѣются въ продажѣ и зимою и стоятъ, конечно, въ это время значительно дороже. Лучшимъ салатомъ считается французскій, и англійскій сельдерей; послѣдній подается даже какъ дессертъ, одновременно съ сыромъ. Латукъ продается дешевле другихъ салатовъ, потомъ идетъ роменъ, экскароль (цикорій), андиверъ (или ендивинъ) и проч.; андиверъ нѣсколько горче латука. Роменъ лучше латука. Салаты должны имѣть свѣжіе листья.

Грибы.

Сезонъ грибовъ обыкновенно начинается съ конца весны и продолжается до сентября, при чемъ, если лѣтомъ дождей много, то и грибовъ много и они продаются дешевле. Въ теченіе лѣта нѣсколько разъ бываютъ промежутки, когда грибовъ совсѣмъ нѣтъ. Заготовка грибовъ обыкновенно производится въ концѣ іюля и въ августѣ.

Сморчки.

Сморчки обыкновенно появляются раннею весной и продолжаются до начала лѣта; продаются на фунты и корзинками.

Бѣлые и красные грибы.

Бѣлые и красные грибы дешевле всего въ іюлѣ; зимою ихъ продаютъ консервированными, вареными отъ 40 до 60 к. за фунт. банку и маринованными—фунтами 35—40 к.

При покупкѣ свѣжихъ грибовъ вообще нужно быть очень осторожными, иначе можно купить ядовитые грибы, которыми можно отравиться. Ядовитые грибы большею частью бываютъ покрыты слизью и пахнутъ плесенью. У молодыхъ, хорошихъ грибовъ корешокъ долженъ быть небольшой и крѣпкій, шляпка также плотная, одинаковаго цвѣта и нечервивая.

Шампиньоны.

Шампиньоны имѣются въ продажѣ круглый годъ; лѣтомъ они стоятъ 20—30 к. за фунтъ, а зимою 60 к. и дороже; зимою обыкновенно продаются парниковые шампиньоны. Консервы—шампиньоны продаются отъ 40 к. за банку и дороже. Хорошіе шампиньоны не должны быть темны и дряблы.

Трюфели.

У насъ въ Россіи хотя имѣются свои польскіе трюфели, которые можно получить и въ свѣжемъ видѣ, но они не такъ ароматичны, какъ заграничные; консервы польскихъ трюфелей имѣютъ всегда рыжеватый цвѣтъ. Заграничные трюфели большею частью продаются въ консервахъ; лучше покупать въ прозрачныхъ бутылкахъ, чѣмъ въ запаянныхъ жестянкахъ; маленькая баночка $^1/_8$ ф. вѣсомъ стоитъ отъ 75 к и дороже. Заграничные трюфели въ свѣжемъ видѣ можно получать въ лучшихъ зеленныхъ лавкахъ и гастрономическихъ магазинахъ.

Лучшій черный трюфель—это перигорскій. При покупкѣ свѣжаго трюфеля нужно всегда обращать вниманіе, чтобы онъ былъ ароматенъ и средина его была черная съ бѣлыми жилками, для этого его нужно прорѣзать ножомъ или ковырнуть ногтемъ. Если трюфель не ароматиченъ и не твердъ, а въ видѣ губки—то нехорошъ. Свѣжій трюфель въ Петербургѣ стоитъ отъ 8 р. за фунтъ и дороже. Кромѣ чернаго, есть еще бѣлый трюфель—савойскій и пьемонтскій, его обыкновенно употребляютъ въ сыромъ видѣ, какъ салатъ. Черный ароматичнѣе бѣлаго. Иногда продается поддѣльный трюфель—поддѣлываютъ картофель, но это легко можно опредѣлить, если руководствоваться признаками, указанными выше.

Сухіе и соленые грибы.

Сухіе грибы хотя и имѣются въ продажѣ круглый годъ, но большой спросъ на нихъ бываетъ всегда въ Великомъ посту. Въ продажѣ бываетъ нѣсколько сортовъ сухихъ грибовъ: настоящіе бѣлые грибы, потомъ идутъ средніе, т.-е. бѣлые, перемѣшанные съ красными, и сборные, которые состоятъ изъ смѣси разныхъ сортовъ, кромѣ бѣлыхъ; первые стоятъ отъ 1 р. 20 к. и дороже за фунтъ; вторые—65—70 к., а третьи 45—60 к. Хорошіе, сухіе грибы должны имѣть очень маленькіе корешки; шляпки должны быть маленькія, сверху свѣтло-коричневаго цвѣта, а снизу бѣлыя, веревки должны быть тонкія. Лучшіе бѣлые, сухіе грибы костромскіе и ярославскіе. Рыжики и грузди продаются солеными. Лучшіе рыжики каргопольскіе. Отборные, соленые, мелкіе грибы (однѣ шляпки) продаются по 30 к. и дороже за фунтъ.

Молочные продукты.

Въ виду того, что молочные продукты въ большихъ городахъ подвергаются различнымъ фальсификаціямъ, нужно всегда покупать ихъ на извѣстныхъ молочныхъ фермахъ, гдѣ скотъ находится подъ присмотромъ спеціалистовъ-ветеринаровъ, а, слѣдовательно, и самые продукты приготовляются чисто и аккуратно, а не покупать въ сливочныхъ или мелочныхъ лавкахъ, а также у торгующихъ въ разносъ бабъ и проч. Существуетъ много химическихъ способовъ опредѣленія примѣсей въ молочныхъ продуктахъ, но все они мало доступны для примѣненія въ домашнемъ хозяйствѣ, а тѣмъ болѣе при покупкѣ въ лавкѣ. Поэтому укажемъ только тѣ наружные признаки, по которымъ сразу можно узнать, съ какимъ продуктомъ имѣешь дѣло.

Масло столовое.

Масло столовое или мызное обыкновенно продается 35—40 к. за фунтъ: масло русское топленое 28—32 к. за фунтъ. Хорошее столовое масло въ разрѣзѣ должно быть однороднаго цвѣта (свѣтло-желтаго), не должно крошиться и при нажиманіи не должно выпускать изъ себя воду. На вкусъ не должно быть соленое или отзывать саломъ.

Сливочное масло.

Сливочное масло продается по 50—60 к. за фунтъ. На вкусъ оно не должно быть горько, въ разрѣзѣ должно имѣть ровный цвѣтъ и вообще не должно имѣть посторонняго привкуса. При покупкѣ, какъ столоваго, такъ и сливочнаго масла наилучшимъ способомъ опредѣленія его доброкачественности служитъ слѣдующій пріемъ, не требующій никакихъ приборовъ: положивъ на руку кусочекъ масла, начать тереть его между ладонями; если къ маслу примѣшанъ жиръ, или масло испортилось (прогоркло), то отъ образованія теплоты, сейчасъ-же получается запахъ сала или какой либо другой запахъ несвойственный маслу.

Сметана.

Сметана не должна имѣть комковъ, тянуться и пѣниться. На вкусъ не должна быть горьковата или кисла. Обыкновенная сметана продается отъ 20 к., средняя 25 и хорошая густая 30 к. за фунтъ. Если въ сметанѣ есть комки, то это указываетъ на то, что къ ней примѣшанъ творогъ или мука.

Творогъ.

Творогъ долженъ быть сухой, компактный, не разсыпчатый, а на вкусъ не горьковатый и не кислый. Творогъ продается по фунтамъ, чѣмъ суше, тѣмъ дороже, отъ 8 до 14 к. за фунтъ.

Сливки ординарныя и густыя.

Густыми сливками называются тѣ, которыя обыкновенно употребляются въ кушаньяхъ въ взбитомъ видѣ. Чѣмъ гуще сливки, тѣмъ онѣ лучше и быстрѣе взбиваются. При взбиваніи не должно остаться много жидкости. Хорошія сливки не должны имѣть жирнаго привкуса и посторонняго запаха. Бутылка (3 стакана) густыхъ сливокъ обыкновенно продается за 50—60 к. Сливки ординарныя (обыкновенныя) при кипяченіи не должны свертываться, створаживаться; пѣнка на нихъ должна быть толстая съ

жировыми блесками; не должны также имѣть посторонняго привкуса и запаха. Бутылка ординарныхъ сливокъ стоитъ 20—30 к.

Молоко цѣльное.

Хорошее цѣльное молоко должно быть на вкусъ сладко, безъ всякаго посторонняго привкуса и запаха; цвѣтъ долженъ быть совершенно бѣлый, безъ синеватаго или желтоватаго оттѣнка; на посудѣ, въ которую налито молоко, напр., въ стаканѣ или на ложкѣ, которую помакнуть въ него, долженъ оставаться густой налетъ. На кипяченомъ молокѣ пѣнка должна быть довольно толстая, а не тонкая пленочка; при кипяченіи на днѣ не должно быть осадка.

Я й ц а.

Хорошія яйца не должны болтаться и имѣть слишкомъ бѣлую скорлупу. Если посмотрѣть на свѣтъ, то внутри не должно быть темныхъ пятенъ. Если положить въ воду, то хорошее яйцо долопуститься на дно. Цѣна яицъ колеблется зимою отъ 25 до 35 к. десятокъ. Самыя дешевыя яйца лѣтомъ. Чѣмъ свѣжѣе яйцо, тѣмъ оно тяжелѣе и полнѣе. Желтокъ у свѣжаго яйца свѣтло-желтый, а у стараго красноватый. Самый высшій сортъ называется «клёкъ».

Мучные продукты.

Мучные продуктѣ, такъ же, какъ и молочные, очень часто подвергаются поддѣлкѣ. Поэтому лучше эти продукты покупать въ спеціальныхъ магазинахъ—лабазахъ, а не въ мелочныхъ лавочкахъ.

Мука пшеничная.

Пшеничная мука раздѣляется на нѣсколько сортовъ. Въ кухнѣ для приготовленія кушаній обыкновенно употребляется два сорта пшеничной муки. Лучшая первый сортъ, это конфектная—7 к. фунтъ и такъ называемая французская или озимая, мягкая стоитъ 10 к. фунтъ. Вмѣсто послѣдней очень часто продаютъ первачъ, второй сортъ пшеничной муки, который стоитъ 5 к. фунтъ. Муку эту (французскую) можно получать у насъ въ Пе-

тербургѣ только въ хорошихъ лабазахъ. Французскую муку всегда можно отличить отъ первача по цвѣту; она должна быть совершеннно бѣлая и очень мягкая на ощупь. На югѣ, вообще, большею частью, въ продажѣ имѣется мягкая мука, а у насъ въ Петербургѣ разсыпчатая. Хорошая пшеничная мука не должна холодить руку, не имѣть комковъ, не хрустѣть на зубахъ и имѣть слегка желтоватый цвѣтъ, если высыпать на бумагу, не имѣть черныхъ точекъ, а также должна оставаться совершенно неподвижною; если замѣчается хотя легкое колебаніе, то это доказываетъ, что въ мукѣ есть черви, не видные только простымъ глазомъ. Высшій сортъ крупчатки имѣетъ на мѣшкѣ синее клеймо.

Гречневая и картофельная мука.

Гречневая мука не должна имѣть горьковатаго вкуса, комковъ и черныхъ точекъ и должна быть совершенно бѣлою. Картофельная мука должна быть ровна, безъ комковъ и не имѣть синеватаго оттѣнка.

Рисъ.

Рисъ въ продажѣ бываетъ итальянскій «патна», каролинскій, явскій и нѣмецкій. Первые два сорта лучшіе—стоятъ отъ 14 до 16 к. фунтъ; вторые худшіе—стоятъ 10—12 к. фунтъ. Каролинскій рисъ долженъ быть прозраченъ, имѣть цѣльныя зерна и не долженъ быть мучнистымъ.

Манная крупа.

Манная крупа двухъ сортовъ — московская, которая имѣетъ цѣльныя зерна, стоитъ 20 к. фунтъ и обыкновенная очень мелкая, мучнистая, стоитъ 10—12 к. фунтъ.

Перловая крупа.

Лучшая перловая крупа «руаяль», мелкая, имѣетъ цѣльныя зерна, бѣлаго цвѣта, стоитъ 20 к. фунтъ; потомъ идетъ голландка, полуголландка и обыкновенная перловая, очень крупная, мучнистая и на видъ сѣроватая.

Гречневая крупа.

Лучшая гречневая крупа—ядрица имѣетъ цѣльныя зерна, не мучнистая, стоитъ 7 к., потомъ «средняя, зерна нецѣльныя, болѣе мучнистая, 5 — 6 к. фунтъ, изъ нея разсыпчатая каша не получается. Есть еще обварная или жареная гречневая крупа, стоитъ 10 к. Изъ гречневой крупы приготовляется также смоленская крупа, она похожа на манную. Гречневая крупа должна имѣть красноватый, а не зеленый цвѣтъ.

Овсяная крупа.

Самый высокій сортъ овсяной крупы—это шотландская, не должна быть мучниста и не имѣетъ горьковатаго вкуса и затхлаго запаха; зерна должны быть ровныя и цѣльныя.

Саго.

Саго настоящее, американское, имѣетъ крупныя зерна, розоватаго цвѣта; чѣмъ больше разбухаетъ при варкѣ, тѣмъ лучше; саго искусственное, нѣмецкое, изъ картофельной муки, имѣетъ болѣе бѣлыя зерна, которыя должны быть круглы.

Макароны и вермишель.

Не должны быть толсты, мучнисты и не имѣть темно-желтый или сѣрый цвѣтъ. Лучшія макароны «соломка»—итальянскія—тонкія, хрупкія; хорошіе сорта макаронъ во время варки не должны разбухать.

Дрожжи.

Въ городахъ обыкновенно продаютъ сухія, прессованныя дрожжи. Хорошія дрожжи должны быть мягки, палеваго цвѣта, имѣть пріятный спиртовый запахъ и должны не крошиться, а ломаться.

Бакалейные товары и пряности.

Всѣ бакалейные товары должно покупать во фруктовыхъ или бакалейныхъ магазинахъ, а не въ мелочныхъ лавкахъ. Пряности лучше покупать въ аптекарскихъ магазинахъ.

Ваниль.

При покупкѣ ванили нужно обращать вниманіе на налетъ, которымъ она покрыта сверху, если этотъ налетъ натуральный, то онъ не долженъ стираться, самая палочка должна быть мягкая, легко гнуться, а не ломаться. Палочка ванили стоитъ маленькая 15, а побольше—20 к.

Корица.

Лучшая корица цейлонская. Она должна быть свѣтло-бураго цвѣта, гладка, легко ломаться и кора должна быть очень тонкая, какъ писчая бумага, вся палочка должна быть цѣльная.

Желатинъ.

Желатинъ — телячій клей, продается фунтовыми пачками и отдѣльными листами; пачками покупать выгоднѣе, потому что каждый листъ обходится дешевле. Чѣмъ тоньше и прозрачнѣе листы, тѣмъ желатинъ лучше. Слѣдуетъ покупать бѣлый желатинъ; красный всегда бываетъ подкрашенъ. Пачка желатина стоитъ отъ 80 к. до 1 р. 40 к.

Шоколадъ.

Если плитку шоколада разломить пополамъ, то внутри не должно быть полосъ; цвѣтъ долженъ быть ровный, темно-бурый.

Уксусъ.

Хорошій уксусъ долженъ быть свѣтлымъ и чистымъ, безъ осадка на днѣ. Если вскипятить его, то онъ долженъ имѣть пріятный уксусный запахъ и не долженъ щипать языкъ. Если уксусъ темнаго цвѣта, то подкрашенъ. Лучшій уксусъ — это винный, 1 бут. стоитъ 40 к., онъ довольно крѣпкій; обыкновенный столовый уксусъ слабѣе, стоитъ 8—10 к. бутылка.

Растительныя масла.

Различныя растительныя масла—орѣховое, горчичное, конопляное, льняное, прованское и проч., употребляемыя бо̀льшею частью въ пищу въ посту, должны быть прозрачны—имѣть свой натуральный вкусъ, не имѣть осадковъ, затхлаго запаха и горьковатаго вкуса. Прованское масло лучше покупать въ прозрачныхъ бутылкахъ. Кромѣ всѣхъ описанныхъ признаковъ, оно еще не должно имѣть зеленоватый цвѣтъ. Бутылка хорошаго прованскаго масла стоитъ обыкновенно 1 р. 10 к. — 1 р. 20 к., $^1/_2$ бутылки—65 к.

Посуда, необходимая въ кухнѣ для приготовленія блюдъ.

Кухонная посуда, употребляемая для приготовленія различныхъ кушаній, бываетъ весьма разнообразна. Въ настоящей статьѣ мы разсмотримъ только самую необходимую посуду, которая и должна быть въ каждой благоустроенной кухнѣ, оставивъ въ сторонѣ предметы роскоши по части посуды, имѣющіеся только на богатыхъ кухняхъ. Цѣль настоящей статьи—указать самую необходимую посуду и объяснить значеніе каждой вещи, находящейся въ кухнѣ, по отношенію къ приготовляемому въ ней блюду. Вся кухонная посуда, по составу матеріала, раздѣляется: на металлическую, каменную и деревянную. Изъ металлической посуды, въ свою очередь, наиболѣе извѣстны: мѣдная, желѣзная, жестяная, чугунная, эмальированная и никелевая. Въ хозяйствахъ, какъ въ общественныхъ, такъ и въ частныхъ, мѣдная посуда предпочитается всей остальной металлической. Объясняется это, конечно, ея прочностью и практичностью, въ сравненіи съ прочей металлической посудой. Поэтому каждая хозяйка, заботящаяся о благоустройствѣ своей кухни, старается, прежде всего, пріобрѣсти если не всю посуду, то хотя нѣсколько самыхъ нужныхъ приборовъ мѣдной посуды, которая вполнѣ окупается, несмотря на свою дорогую цѣну, въ сравненіи съ прочей посудой. Наравнѣ съ мѣдной посудой, по прочности и практичности, въ настоящее время считаютъ никелевую посуду, т.-е. сдѣланную изъ чистаго никеля. Эта посуда имѣетъ тѣ преимущества передъ мѣдной, что не требуетъ полуды; кромѣ того, она не ока-

зываетъ вреднаго вліянія на нѣкоторыя блюда, приготовляемыя съ различными кислотами, и, наконецъ, имѣетъ весьма красивый видъ (похожа на серебряную посуду), если тщательно вычищена. Никелевая посуда стоитъ гораздо дороже мѣдной, а именно: если взять двѣ кастрюли одинаковой величины и вѣса, то кастрюля изъ никеля обойдется чуть ли не втрое дороже противъ мѣдной кастрюли.

Мы теперь не будемъ подробно останавливаться на описаніи никелевой посуды, потому что она тоже до нѣкоторой степени представляетъ предметъ роскоши, но не необходимости, а займемся исключительно мѣдной посудой. Послѣдняя бываетъ двухъ сортовъ, а именно: красной мѣди и бѣлая мѣдная, т.-е. луженая съ обѣихъ сторонъ. Мы предпочитаемъ посуду изъ бѣлой мѣди лучше, чѣмъ изъ красной потому, что она требуетъ меньшей чистки и меньше ухода, чѣмъ красная. Поэтому въ большихъ общественныхъ хозяйствахъ, гдѣ мѣдной посуды бываетъ очень много, и, слѣдовательно, чистка ея занимаетъ много времени и отнимаетъ нужныя рабочія руки, выгоднѣе держать посуду бѣлой мѣди. Главные кухонные приборы изъ мѣдной посуды—это комплектъ кастрюль съ крышками. Полнымъ комплектомъ считается 24 кастрюли постепенной величины, начиная отъ самой большой, могущей употребляться для варки бульона, и кончая самой маленькой—для приготовленія соуса на 2—3 персоны. Конечно, количество кастрюль нельзя обусловливать точно. Это вполнѣ зависитъ отъ количества приготовляемыхъ ежедневно на кухнѣ блюдъ, а главное — отъ средствъ. Очень хорошо имѣть полный комплектъ, но можно также обойтить 4-мя, 6-ю кастрюлями. Мѣдныя кастрюли могутъ употребляться не только для варки, но также для жаренія, тушенія и припусканія мяса въ крупныхъ кускахъ и прочихъ всевозможныхъ продуктовъ. Въ продажѣ имѣются двѣ формы кастрюль, изъ которыхъ каждая форма имѣетъ свое спеціальное назначеніе. Такъ, напримѣръ, широкія, но довольно низкія кастрюли съ крышками, имѣющими длинныя ручки, употребляются для варки, жаренія и тушенія. Крышки отъ этихъ кастрюль вполнѣ могутъ замѣнять собою сковороды для жаренія и припусканія, и въ особенности для такихъ блюдъ, которыя не должны подвергаться сразу сильному жару, а, наоборотъ, должны дойти до готовности постепенно, чего нельзя достичь при жа-

реніи на тонкой желѣзной сковородѣ. Крышки эти также до нѣкоторой степени могутъ замѣнять собою сотейники, о которыхъ будетъ сказано ниже. Онѣ также носятъ названіе «мелкихъ сотейниковъ». Кастрюли второй формы нѣсколько у́же, но зато выше описанныхъ сейчасъ, и имѣютъ крышки безъ ручекъ, которыя очень плотно закрываются. Кастрюли эти спеціально употребляются для варки такихъ продуктовъ, которые должны быть во время приготовленія плотно закрытыми, чтобы изъ нихъ не испарялся ароматъ, или для того, чтобы продукты находились подъ вліяніемъ пара. Эти кастрюли тоже очень хороши для приготовленія различныхъ соусовъ. Въ этихъ кастрюляхъ удобно что-либо держать на пару или согрѣвать; такъ какъ крышка плотно закрыта, то соусъ или гарниръ не сохнетъ сверху. Нужно также замѣтить, что для варки бульона есть спеціальные мѣдные котлы, называемые турецкими, которые немного отличаются отъ кастрюль второй формы. Вообще, какъ извѣстно читателямъ, чѣмъ выше котелъ или кастрюля, взятая для варки бульона или супа, тѣмъ лучше, потому что мясо вполнѣ бываетъ покрыто водою и не плаваетъ на поверхности. Въ настояще время изобрѣтены паровые котелки съ двойнымъ дномъ для варки картофеля и каши. Кромѣ кастрюль съ крышками, изъ мѣдной посуды необходимо имѣть нѣсколько глубокихъ сотейниковъ съ крышками. Сотейники эти тоже продаются комплектами или поштучно. Спеціальное назначеніе сотейниковъ это—высаживаніе соусовъ, припусканіе и тушеніе различныхъ блюдъ въ соусѣ, которыя нужно часто поливать тѣмъ соусомъ или сокомъ, въ которомъ они тушатся (напр., телячьи котлеты, соте). Тушить въ сотейникѣ тѣ блюда, которыя часто поливаются соусомъ, гораздо удобнѣе, чѣмъ въ кастрюлѣ, потому что сотейникъ шире кастрюли. Очень удобно также приготовлять въ сотейникѣ тѣ продукты, которые нельзя мѣшать, а можно только встряхивать, чтобы они не пригорѣли, какъ, напр., яблоки для шарлота и проч. Не лишними также бываютъ въ кухнѣ мѣдные круглые плафоны, т.-е. толстыя, плоскія сковороды безъ ручекъ. Плафоны эти употребляются для жаренія отбивныхъ или пожарскихъ котлетъ, для припусканія рыбныхъ филеевъ и вообще для такихъ блюдъ, которыя должны равномѣрно дойти до готовности.

Не мѣшаетъ также имѣть въ кухнѣ одно или два круглыхъ

мѣдныхъ, глубокихъ блюда, которыя могутъ замѣнять собою каменныя или огнеупорныя чашки. Блюда эти можно употреблять для приготовленія «бефъ пай» или какихъ-либо другихъ блюдъ, которыя подаются къ столу въ той посудѣ, въ которой запекались.

Мѣдные пирожные листы, круглые и длинные, нужно предпочитать желѣзнымъ, которые, будучи очень тонкими, быстро накаляются, въ особенности, если очень горячая печка, отчего нижняя корка пирога или ватрушки зачастую подгораетъ, тогда какъ при печеніи на мѣдномъ листѣ этого почти не случается. Для жаренія крупныхъ жаркихъ, какъ-то: ростбифъ, окорокъ, индѣйка, гусь, нужно имѣть мѣдный противень, т.-е. глубокій листъ съ высокими краями; тонкіе желѣзные противни неудобны тѣмъ, что быстро накаляются, отчего сокъ подгораетъ и получаетъ горькій вкусъ. Котелъ съ рѣшоткой для варки рыбы лучше имѣть мѣдный, чѣмъ желѣзный, потому что желѣзо быстро нагрѣвается и въ котлѣ происходитъ сильное кипѣніе, что̀ совсѣмъ нежелательно при варкѣ рыбы цѣликомъ. Кромѣ того, при остываніи рыбы въ желѣзномъ котлѣ, въ особенности, если внутри есть ржавчина, рыба принимаетъ привкусъ желѣза. Въ рыбномъ котлѣ должна всегда находиться рѣшотка, на которой рыба лежитъ во время варки и даже въ нѣкоторыхъ случаяхъ привязывается веревочкой къ этой рѣшоткѣ (когда варится въ плавающемъ положеніи), а потому въ рѣшоткѣ всегда бываютъ дырочки. Рыбные котлы дѣлаются съ рѣшотками исключительно для удобства выниманія сварившейся рыбы изъ котла. Изъ различныхъ формъ, употребляемыхъ для приготовленія горячихъ и холодныхъ блюдъ, мѣдными должны быть слѣдующія: паштетныя, шарлотныя, пудинговыя, каймачныя, рамки и парфейные колпаки. Всѣ эти формы должны быть мѣдными, потому что блюда, приготовляемыя въ нихъ, какъ, напримѣръ, паштеты, пудинги, шарлоты, не должны подвергаться въ печкѣ быстрому нагрѣванію, что̀ неизбѣжно при печеніи ихъ въ тонкой жестяной или желѣзной формѣ. Парфейные колпаки и формы для каймака тоже должны имѣть обязательно толстыя стѣнки; въ противномъ случаѣ мороженое все промерзнетъ льдомъ. Если нѣтъ мѣдной каймачной формы или мѣднаго парфейнаго колпака, то лучше совсѣмъ отказаться отъ этихъ блюдъ, чѣмъ приготовлять ихъ въ

жестяной или въ желѣзной формѣ. При покупкѣ парфейныхъ колпаковъ и каймачныхъ формъ нужно обращать вниманіе на то, чтобы крышка очень плотно закрывала форму; въ противномъ случаѣ въ форму попадаетъ соль, которою посыпается ледъ, и все блюдо будетъ испорчено. Тазы для варки варенья тоже должны быть мѣдные. На тѣхъ кухняхъ, гдѣ часто приготовляются кондитерскія блюда, необходимо имѣть кондитерскій котелокъ для взбиванія бѣлковъ и кастрюлю для приготовленія карамели. Кастрюля эта бываетъ нелуженая, но сдѣлана изъ особаго сорта (высшаго) мѣди. Формы для замораживанія мороженаго должны быть тоже мѣдныя по той же причинѣ, что и форма для парфе. Одною изъ наиболѣе распространенныхъ мороженыхъ формъ считаются сорбетьеръ (цилиндръ съ крышкой) и американская; послѣдняя удобна тѣмъ, что имѣетъ въ срединѣ лопатку, которая сама промѣшиваетъ мороженое. Есть еще мороженая форма, называемая «турбино». Она гораздо удобнѣе формъ другихъ системъ, но только въ продажѣ встрѣчается рѣдко; нужно дѣлать на заказъ. Необходимыми вещами изъ мѣдной посуды также считается ступка съ пестикомъ и кубъ для кипятку. Относительно ступки можемъ сказать, что мы предпочитаемъ мраморную мѣдной, потому что мраморная ступка не даетъ привкуса тому продукту, который въ ней толкутъ, а за мѣдной есть этотъ недостатокъ, въ особенности если она не тщательно промыта

Машинка для рубки мяса считается тоже необходимою принадлежностью кухни. Машинки эти бываютъ исключительно мѣдныя. Наилучшими изъ нихъ считаются американскія. При употребленіи этой машинки нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы ножи всегда были острые и, кромѣ того, чтобы они были правильно вставлены (остріемъ наружу), въ противномъ случаѣ машинка не рубитъ, а давитъ мясо и выжимаетъ изъ него сокъ, отчего въ результатѣ получаются сухія, несочныя котлеты или что-либо другое. Поэтому ножи нужно точить какъ можно чаще. Изъ мелкихъ приборовъ совѣтуемъ имѣть вѣничекъ для взбиванія бѣлковъ и сливокъ мѣдный, а не желѣзный, потому что желѣзный очень скоро гнется и ломается и, кромѣ того, слишкомъ легокъ — плохо взбиваетъ. Вѣнички есть 2-хъ сортовъ, а именно: въ видѣ метелки и въ видѣ спирали. Мы предпочитаемъ твердый вѣничекъ въ видѣ метелки, потому что онъ взбиваетъ крѣпче и

сильнѣе, тогда какъ вѣничекъ спиралью зачастую «смасливаетъ» бѣлки и взбиваетъ ихъ не такъ крѣпко.

Кромѣ перечисленныхъ выше формъ, необходимо имѣть мѣдныя рамки для варки на пару различныхъ кремовъ и суфле изъ живности, а также пуддинговъ, яичницы руаяль и проч. Помимо этого назначенія, рамки также могутъ служить для приготовленія холодныхъ блюдъ, различныхъ заливныхъ, желе, кремовъ и проч. По виду рамка представляетъ изъ себя довольно широкую, круглую форму съ большимъ отверстіемъ въ срединѣ, въ которое обыкновенно накладывается гарниръ, когда содержимое рамки (напримѣръ, «кремъ аспази») и проч. выложено на блюдо. Благодаря этому отверстію, кремъ или пуддингъ равномѣрно проваривается или, если холодное блюдо, равномѣрно застуживается, какъ съ краевъ, такъ и въ срединѣ. Рамки бываютъ различной вышины, отъ 1 вершка до 3 вершковъ, чѣмъ выше рамка, тѣмъ красивѣе выходитъ блюдо, въ ней приготовленное. Рамки бываютъ гладкія и узорчатыя. Имѣя рамку, можно обойтись безъ желейной или пуддинговой формы, все равно какъ имѣя шарлотницу, можно обойтись безъ парфейнаго колпака.

Овальныя мѣдныя коробки съ крышками для тушенія и брезерованія мяса въ большихъ кускахъ и тюрботьеръ, т.-е. коробка для варки широкой рыбы (камбалы, соль, тюрбо), уже составляютъ предметъ роскоши, и если на кухнѣ не приготовляются особенно утонченныя блюда и не большое количество, то можно обойтись и безъ нихъ.

Желейныя и кремовыя формы, конечно, лучше имѣть мѣдныя и также съ отверстіемъ въ срединѣ, чтобы блюдо равномѣрно застывало. Формы эти бываютъ гладкія и фигурныя; размѣры различны.

Изъ мелкихъ формъ хорошо имѣть мѣдные стаканчики для варки на пару и тарталетныя формочки. Порціонныя желейныя и кремовыя формочки могутъ быть мѣдныя и бѣлаго желѣза. Первыя удобнѣе тѣмъ, что не такъ скоро гнутся и не портятся внутри отъ различныхъ кислотъ.

Сита для процѣживанія бульона и друшлаки могутъ быть бѣлаго желѣза или мѣдные. Такъ называемое китайское сито обыкновенно бываетъ мѣдное. Сито это хотя и стоитъ дороже другихъ, но очень удобно тѣмъ, что имѣетъ воронкообразную

форму, все усѣяно мелкими дырочками и, благодаря этому, процѣживаніе идетъ очень быстро и жидкость не разливается въ разныя стороны. Черезъ это сито очень удобно процѣживать соуса и супа-пюре. Сита эти бываютъ болѣе частыя, т.-е. съ мелкими дырочками, и болѣе рѣдкія, лучше всего брать съ дырочками средняго размѣра. Сита для бульона имѣютъ только металлическій ободокъ, а самая сѣтка бываетъ волосяная; чѣмъ чаще сѣтка, тѣмъ лучше. Друшлакъ имѣетъ дырочки довольно крупныя; онъ служитъ для откидыванія овощей, а также на немъ удобно промывать различные продукты. Такъ называемая форма ледянка, въ которой обыкновенно приготовляютъ подставку подъ мороженое изъ льда или подставку изъ тѣста подъ зелень, также всегда бываетъ мѣдная. Форма эта довольно дорога и не составляетъ предметъ необходимости, а потому можно безъ нея обходиться; подставку изо льда можно приготовить и въ рамкѣ.

Чугунная посуда.

Чугунная посуда, эмальированная внутри, въ небогатыхъ хозяйствахъ замѣняетъ мѣдную. Она довольно толста и равномѣрно нагрѣвается; гораздо лучше тонкой эмальированной. Въ чугунномъ высокомъ котелкѣ довольно удобно варить супъ; овальный чугунный котелъ можетъ замѣнять глубокій сотейникъ, а толстая чугунная сковорода—противень. Непрактична только эта посуда тѣмъ, что эмаль, которой она покрыта внутри, быстро сходитъ – лупится; въ особенности если съ ней недостаточно аккуратно обращаются, а какъ только эмаль сошла, то приготовлять въ такой посудѣ кушанье не только непріятно, но и вредно. Если варятъ супъ или приготовляютъ соусъ, или жарятъ птицу въ котелкѣ, въ которомъ сошла эмаль, то кушанье получаетъ не только некрасивый, темный цвѣтъ, но непріятный привкусъ. Большое неудобство еще представляетъ эта посуда въ томъ, что ее не берутъ въ починку, т.-е. покрывать эмалью, такъ что какъ только эмаль сошла, она совершенно пропадаетъ. Сковородки для печенія блиновъ всегда бываютъ чугунныя; размѣровъ нѣсколько—есть очень маленькія и есть крупныя. Доски для печенія вафель и трубочекъ тоже бываютъ чугунныя, чѣмъ глубже вафельныя доски, тѣмъ лучше (подробности см. вафли по оглавленію).

Желѣзная посуда.

Нѣкоторые приборы изъ бѣлаго желѣза необходимы на кухнѣ такъ же, какъ и мѣдные. Напримѣръ: формы для куличей, бабъ, бисквита, саваренъ, подъ желе московитъ должны быть тонкія, поэтому ихъ дѣлаютъ изъ бѣлаго желѣза.

Форма для желе московитъ имѣетъ трубку въ срединѣ, въ которую снизу кладется ледъ, чтобы желе быстрѣе замораживалось. Крышка должна закрываться очень плотно, чтобы не прошла соль.

Формы подъ куличи, бабы и бисквиты должны быть раздвижныя, чтобы печенье удобно было вынимать изъ нихъ. Форма для саварена по виду похожа на рамку, но должна быть тонкая.

Фигурныя формы для мороженаго: лебедь, барашекъ, олень и проч. также всегда дѣлаются тонкими, такъ какъ въ нихъ накладывается уже готовое, густое мороженое и оттискивается—выдавливается самая фигура. Формы эти стоятъ довольно дорого: безъ нихъ можно обойтись.

Кромѣ сотейниковъ и толстой чугунной сковороды, на кухнѣ необходимо имѣть тонкія желѣзныя сковороды для быстраго поджариванія чего-либо. Для жаренія фритюра не мѣшаетъ имѣть желѣзную фритюрницу, чтобы не портить сильнымъ накаливаніемъ мѣдные сотейники и кастрюли. Для опусканія во фритюръ различныхъ продуктовъ имѣется проволочная желѣзная сѣтка; она удобна тѣмъ, что если опускаются мелкіе куски рыбы, овощей, а также пирожки, то въ сѣткѣ ихъ удобнѣе жарить и вынимать всѣ сразу, одновременно, тогда какъ выниманіе шумовкой происходитъ медленнѣе—пока одни куски вынимаются, другіе уже начинаютъ горѣть.

Для отбиванія мяса, какъ извѣстно, употребляется плоская желѣзная лопатка, называемая тяпкой; но ее можно замѣнить, хотя это не такъ удобно, деревяннымъ молоточкомъ, который всегда нужно покупать гладкимъ, а не зубчатымъ (подробности см. общую статью о мясѣ—отбиваніе).

Саламандра или доска съ ручкой для колеровки бываетъ желѣзная; чѣмъ толще саламандра, тѣмъ лучше—дольше держитъ жаръ, не остываетъ.

Терки, у которыхъ верхняя сторона гладкая, лучше тѣхъ, у которыхъ шероховатая—удобнѣе мыть; шумовки—круглыя, большія ложки съ дырочками служатъ для выниманія продуктовъ изъ жидкости (бульона, воды, фритюра), чтобы послѣдняя стекала съ нихъ, могутъ быть мѣдными и желѣзными.

Прессы для картофеля, творогу и лимона очень хорошіе, удобные приборы, картофель быстро протирается, не успѣвая остыть (что и нужно), какъ при протираніи черезъ обыкновенное сито.

Ложка для сниманія пѣны съ бульона необходима въ кухнѣ. Соусная ложка отличается отъ бульонной тѣмъ, что гораздо глубже, и потому ею удобнѣе поливать жаркое, чѣмъ бульонной. Какъ тѣ, такъ и другія ложки можно имѣть мѣдныя или желѣзныя.

Различныя выемки пирожныя и для кореньевъ продаются коробками; пирожныя выемки бываютъ круглыя гладкія и круглыя зубчатыя; колончатыя выемки служатъ для вырѣзанія овощей, а также для выниманія сердцевины изъ яблокъ, баклажановъ и проч. Гарнирныя ложечки продаются поштучно, начиная отъ самыхъ мелкихъ, величиною съ горошину, и больше. Формы ложечекъ различны.

Шпиговки для шпигованія мяса и заправочныя иголки продаются комплектами въ деревянныхъ футлярахъ.

Наконечники для корнетовъ бываютъ разной величины, есть гладкіе и зубчатые.

Коробка для храненія пряностей также нужна въ кухнѣ.

Если часто дѣлаются печенья съ орѣхами и миндалемъ, то нужно имѣть спеціальную машинку для молки этихъ продуктовъ.

Эмальированная тонкая посуда.

Тонкая эмальированная посуда, синяя и бѣлая, совсѣмъ непрактична и никоимъ образомъ не можетъ замѣнить собою мѣдную или даже чугунную. Все въ ней быстро выкипаетъ, пригораетъ и засыхаетъ и, кромѣ того, самая эмаль быстро сходитъ и тогда посуда никуда не годится. Поэтому не слѣдуетъ прельщаться ея дешевизной. Посуду эту можно имѣть при всей остальной и то двѣ-три сковородочки, на которыхъ можно подать къ домашнему столу яичницу, разогрѣтое жаркое или процѣдить въ эмальированную кастрюлю оставшійся лишній бульонъ и проч.

Если желаютъ дома варить цѣльный окорокъ ветчины такъ, чтобы онъ сохранилъ свою форму, то нужно имѣть для этого спеціальный бѣлый эмалированный котелъ съ крышкой и съ рѣшоткой внутри, какъ у рыбнаго котла. Этотъ котелъ можетъ быть замѣненъ овальной мѣдной коробкой, если таковая имѣется на кухнѣ.

Каменная посуда.

Огнеупорная, каменная посуда, заграничная, безспорно хороша и вполнѣ можетъ замѣнять мѣдную, какъ для варки, такъ и для запеканія и тушенія; она хорошо выдерживаетъ высокую температуру, но очень дорога и, кромѣ того, при паденіи тотчасъ разбивается. Съ ней нужно обращаться очень аккуратно и осторожно. Эта посуда, точно такъ же какъ и никелевая, очень хороша для подачи въ ней къ столу различныхъ соусныхъ блюдъ и горячихъ закусокъ. Изъ этой посуды хорошо имѣть чашки въ никелевой оправѣ и кокили (раковины). Простая огнеупорная каменная или, вѣрнѣе, глиняная посуда, какъ-то: чашки, горшки, формы, латки, очень скоро лопается отъ жара. Эту посуду нужно имѣть для храненія оставшихся продуктовъ и кушаній, въ особенности кислыхъ. Она совершенно безвредна. Въ ней продукты дольше сохраняются и не получаютъ никакого посторонняго привкуса, какъ при храненіи въ металлической посудѣ.

Деревянная посуда.

Деревянная посуда для храненія продуктовъ можетъ быть березовая, дубовая, липовая, но только не сосновая и не еловая (подробности см. заготовки). Для кухни изъ деревянной посуды необходимы ложки для протиранія, лопаточки для мѣшанія соусовъ; ими гораздо удобнѣе мѣшать, чѣмъ ложкой; скалки, которыя должны быть совершенно гладкія; доска для тѣста и доска для зачистки мяса; чашка для рубки съ сѣчкой; послѣдняя можетъ быть стальная и желѣзная; первая хотя дороже, но зато практичнѣе; подставки и угольники подъ кастрюли; сита и рѣшета тоже бываютъ съ деревяннымъ ободкомъ. Сита бываютъ очень мелкія и болѣе крупныя. Мелкое сито употребляется для просѣиванія сахара, муки и проч., а болѣе рѣдкое—для протиранія

продуктовъ. Рѣшето обыкновенно служитъ для откидыванія и промыванія продуктовъ, какъ и друшлакъ.

Деревянные постаменты круглые и овальные подъ жаркія, рыбу, птицу и проч. блюда тоже не мѣшаетъ пріобрѣсти. Имѣя эти постаменты, можно не тратить на крустады съѣдобные продукты, какъ-то: картофель, рисъ, бѣлый и черный хлѣбъ и проч., которые потомъ все равно выбрасываются прочь.

Ножи для кухни лучше брать стальные, чѣмъ желѣзные; хотя они стоятъ значительно дороже, но дольше не тупятся, не ржавѣютъ. Необходимы слѣдующіе ножи: большой ножъ для рубки мяса и костей, такъ называемый мясницкій; филейныхъ ножей для рѣзки готоваго жаркого три штуки: большой, средній и малый; французскій ножъ для точенія кореньевъ, гарбюровочный ножъ для вырѣзанія кореньевъ фигурками; широкая длинная лопатка для сниманія кулебяки и пироговъ съ листа; очень хорошо также имѣть складной ножъ и ножницы, соединенные въ одномъ приборѣ, для рѣзки костей птицы.

Въ тѣхъ кухняхъ, гдѣ дома приготовляются различные пирожныя и торты съ помадкой, нужно имѣть мраморный столъ или, по крайней мѣрѣ, мраморную доску.

Вотъ краткій перечень посуды, необходимой въ хорошо обставленной кухнѣ. Для приготовленія тѣхъ блюдъ, которыя помѣщены въ настоящей книгѣ, совершенно достаточно этой посуды. Но, конечно, это далеко не вся посуда, которая имѣется въ дворцовыхъ кухняхъ для приготовленія утонченныхъ, роскошныхъ блюдъ, которыя, кромѣ того, приготовляются тамъ на большое количество персонъ.

КРАТКІЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРСЪ

МЯСОВѢДѢНІЯ

ДЛЯ

КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ

Михаила Игнатьева

Общая часть.

О значеніи мясной пищи вообще.

Мы смотримъ на мясные продукты, какъ на самый драгоцѣнный пищевой матеріалъ и при томъ первой необходимости. Почему же мясо для насъ такъ важно, такъ необходимо? На это позволимъ себѣ сказать, что пока мы потребители мяса, мы приписываемъ этому продукту большое общественное значеніе въ жизни народовъ. По количеству потребляемаго мяса мѣряется даже благоустройство и образованность страны, а тамъ, гдѣ мясо сильно повышается въ цѣнѣ, городскія общества и правительства употребляютъ всевозможныя мѣры къ его удешевленію.

Мясо есть одинъ изъ самыхъ важныхъ пищевыхъ продуктовъ, въ виду того, что оно въ высшей степени питательно, удобоваримо и усваивается въ человѣческомъ организмѣ почти безъ всякихъ остатковъ.

Питательность мяса выражается тѣмъ, что оно въ данномъ вѣсѣ, по сравненію съ прочими пищевыми продуктами, напр., хлѣбомъ, содержитъ въ себѣ наибольшее количество веществъ, способныхъ пополнять расходъ организма при работѣ; удобоваримымъ—потому что, не имѣя такихъ твердыхъ оболочекъ, какъ пшеница, рожь и т. п., скоро и хорошо перерабатывается нашимъ желудочнымъ сокомъ и, наконецъ, хорошо усваивается—потому что, поступая изъ желудка въ кишки, очень скоро и почи безъ остатковъ переходитъ въ кровь и тѣмъ самымъ способно скоро пополнять силы нашего тѣла и притомъ не только

тѣ, которыя мы тратимъ при мускульной работѣ, но и вслѣдствіе умственныхъ занятій. При работѣ мясо составляетъ для насъ то же самое, что овесъ для лошади.

Если солдатъ въ мирное время бодръ, то этимъ онъ значительно обязанъ ежедневно потребляемому полфунтовому мясному пайку. Если онъ въ военное время выносливъ, то этимъ онъ опять-таки значительно обязанъ ежедневно потребляемому фунтовому мясному пайку, съ обязательнымъ выходомъ не менѣе 40 золотниковъ супового мяса, безъ костей и обрѣзковъ.

Но, съ другой стороны, указываютъ на нашего крестьянина, который, какъ вынужденный потребитель растительной пищи, видитъ мясо только въ большіе праздники, продовольствуется же круглый годъ больше хлѣбомъ съ квасомъ и съ овощами, а, между тѣмъ, выглядитъ здоровѣе и свѣжѣе городского жителя. Все это такъ. Но если принять во вниманіе, что крестьянинъ въ деревнѣ работаетъ медленнѣе, притомъ движенія его совершаются круглый годъ на свѣжемъ воздухѣ, а умственныя занятія его при этомъ весьма ограниченны, то дѣлается понятнымъ, почему онъ не особенно нуждается въ мясѣ и бываетъ здоровъ безъ мясной пищи. Но разъ этотъ же крестьянинъ выводится изъ своего обычнаго образа жизни, попадаетъ въ городъ, гдѣ онъ принужденъ на каждомъ шагу нести, кромѣ мускульной работы, и умственный трудъ, тутъ онъ не обходится уже безъ мяса, какъ не обходится онъ безъ него на фабрикахъ и заводахъ, и чѣмъ больше въ этомъ случаѣ будетъ потреблять мяса, тѣмъ трудъ его дѣлается производительнѣе. То же самое слѣдуетъ сказать о каждомъ городскомъ обывателѣ, ведущемъ дѣятельную жизнь. Еще больше требуетъ мяса городской обыватель, ведущій изо дня въ день сидячую жизнь и, при отсутствіи свѣжаго воздуха, занимающійся напряженною умственною работою; бѣлки мяса чрезвычайно быстро усваиваются и пополняютъ его умственныя траты. Еще нужнѣе мясо для учащейся молодежи и дѣтей, когда мозговая дѣятельность страшно напряжена, а тѣло еще растетъ и не сложилось какъ слѣдуетъ. Ростъ ихъ увеличивается не по днямъ, а по часамъ; по мѣрѣ же роста—мозговая дѣятельность ихъ увеличивается и доходитъ иногда до переутомленія головного мозга, и тутъ-то мясо способно поддержать въ нихъ дѣятельныя силы.

Трудно спорить противъ преобладающаго значенія мяса въ пищѣ, дающаго обильное количество питательнаго матеріала, что чрезвычайно важно не только для крѣпости тѣла и механической работы, но даже и для умственнаго развитія человѣчества. И вотъ, если природа даетъ намъ такой драгоцѣнный матеріалъ, какъ мясо, то человѣкъ долженъ разумно пользоваться имъ. О томъ, какъ выбирать мясо и какъ умѣло пользоваться имъ, составляетъ предметъ настоящаго приложенія.

Опредѣленіе слова „мясовѣдѣніе".

Мясовѣдѣніе или наука о мясѣ даетъ понятіе о составѣ и свойствахъ мяса, о его происхожденіи, т.-е. отъ какого убойнаго животнаго оно получено, о его качествахъ и состояніи, о его ненормальностяхъ и болѣзняхъ; учитъ умѣнью обращаться съ нимъ, чтобы получить отъ него наибольшую пользу въ питаніи, раздѣлкѣ мясной туши на сорта и указываетъ на цѣлесообразное употребленіе того или другого сорта въ кулинарномъ искусствѣ.

Понятіе о словѣ „мясо".

«Мясо»—названіе бытовое, а не научное. Въ тѣсномъ же смыслѣ слова и научномъ мясо собственно мышечная ткань или просто мышцы, мускулы или мускулатура животнаго. Въ общежитіи подъ словомъ «мясо» понимаютъ красныя, сочныя части, лежащія подъ кожею на скелетѣ животныхъ, идущихъ на убой. Эта мясная мякоть, кромѣ мышцъ, еще состоитъ изъ соединительной ткани, жировой ткани и сухожильныхъ растяженій, кровеносныхъ и лимфатическихъ железъ и нервовъ. На рынкѣ же подъ словомъ «мясо» понимаются всѣ съѣдобныя части животныхъ, т.-е. не только тѣ названныя части, которыя представляютъ собою мякоть, идущую на варево и жаркое, но и твердыя, какъ-то: хрящи и сухожилія, употребляющіяся для навара—все это вмѣстѣ рубится и продается какъ мясо.

Продажное мясо и его 4 составныя части.

Въ продажномъ мясѣ строго различаются 4 видимыя составныя части его: *мускулы, жиръ, сухожилія* и *кости съ хрящами.* Изъ этихъ четырехъ, видимыхъ простымъ глазомъ, составныхъ

частей первыя двѣ части (мускулинъ+жиръ) называются *существенными питательными веществами*. это—болѣе цѣнныя части мяса; поэтому, когда ихъ больше привалируетъ въ мясѣ и когда онѣ лежатъ въ немъ не особнякомъ, а тщательно перемѣшаны между собою, то такое мясо считается наилучшимъ не только для суповыхъ порцій варенаго, но и для изысканныхъ жаркихъ. Тогда какъ вторыя двѣ части (сухожилія+кости съ хрящами) называются *несущественными питательными веществами мяса;* онѣ несравненно менѣе цѣнны, чѣмъ предыдущія, поэтому и мясо, въ которомъ онѣ больше привалируютъ, будетъ наихудшимъ, годнымъ лишь, въ крайнемъ случаѣ, для навара. Какъ существенныя, такъ и несущественныя питательныя, упомянутыя вещества распредѣлены въ организмѣ убойныхъ животныхъ неодинаково: въ одномъ мѣстѣ мясной туши заложены всегда болѣе существенныя и болѣе цѣнныя части, въ другомъ мѣстѣ постоянно преобладаютъ несущественныя части, обезцѣнивающія мясо. Мясопромышленники, прасолы и мясники все это отлично знаютъ и условили себѣ расцѣнку мяса по областямъ организма долговременнымъ опытомъ и совершенно имперически. Изъ сказаннаго явствуетъ, что потребителю для изученія мяса надо знать (или имѣть понятіе) какъ вообще анатомію животнаго, т.-е. строеніе тѣла его, такъ и строеніе составныхъ частей изъ поименованныхъ тканей.

Недоразумѣнія при выборѣ мяса.

Изъ-за содержанія существенныхъ составныхъ частей, т.-е. бо̀льшаго или мѐньшаго количества той или другой части въ кускѣ мяса, ведутъ постоянную войну потребители съ продавцами-мясниками. Стоитъ только войти утромъ въ любую мясную лавку и вы непремѣнно услышите споръ образованной хозяйки, экономки или опытной кухарки съ молодцомъ-лавочникомъ, котораго хозяинъ всегда поощряетъ за то, что онъ ловко умѣетъ продать товаръ покупателю. Одна изъ покупательницъ сѣтуетъ на то, что ей всучили много костей, другая заявляетъ, что въ кускѣ одинъ только жиръ, третья проситъ отрѣзать сухожилія и пр. Потребитель идетъ въ другую лавку, но и тамъ то же самое.

Очевидно, онъ борется съ продавцомъ изъ-за содержанія какихъ-то особенныхъ полезностей мяса, присущихъ той или другой части туши, той или другой области организма убойнаго животнаго. Тутъ является для выясненія способъ разцѣнки мяса на сорта по извѣстному въ каждомъ городѣ шаблону, принятому въ мясной техникѣ даннаго рынка. Мясники утверждаютъ, что всякая расцѣнка по-мясницки установлена ими, что они полные знатоки этого дѣла.

Между тѣмъ, едва ли можно съ этимъ согласиться. По нашему мнѣнію, виновниками расцѣнки мясной туши являются сами потребители.

Человѣчество вѣковымъ путемъ и самочувствіемъ своихъ желудковъ подмѣтило разницу въ полезности различныхъ сортовъ мяса въ бычьей тушѣ и на основаніи этого самочувствія постоянно заявляло спросъ на излюбленныя части, мясоторговцы же лишь только воспользовались спросомъ и, соотвѣтственно таковому, наложили высшія или низшія цѣны на тѣ или другіе куски мясной туши. И вотъ для того, чтобы изучить самый смыслъ этой расцѣнки, но не по принятому способу сортировки въ различныхъ городахъ и странахъ, а по природному свойству убойныхъ животныхъ, мы и должны приступить къ изложенію анатомической части мясовѣдѣнія. Каждый при ознакомленіи съ мясовѣдѣніемъ непремѣнно долженъ взять въ основу анатомію—науку, которая послужитъ основаніемъ нашихъ знаній въ этомъ направленіи.

Итакъ, начнемъ разсматривать мясные продукты съ анатомической точки зрѣнія, съ тѣмъ, чтобы наше изученіе приводило къ умѣнію выбирать на рынкѣ лучшее мясо и притомъ такое, которое кромѣ своей питательности, удовлетворяло бы тому или другому кулинарному назначенію въ частномъ хозяйствѣ и извѣстному разсчету въ большихъ хозяйствахъ.

Анатомія мяса

Краткія свѣдѣнія о строеніи тѣла убойнаго животнаго.

I. Скелетъ. Основою въ постройкѣ убойнаго животнаго какъ и человѣка, служитъ скелетъ, состоящій изъ многихъ, раз-

личной формы и величины отдѣльныхъ костей, соединенныхъ между собою или неподвижно (костей черепа), или болѣе или менѣе подвижно, будучи соединены между собою волокнистыми связками (сочлененія конечностей, соединеніе между позвонками, ребрами пр.). Скелетъ состоитъ: изъ костей головы, позвоночника съ прикрѣпленными къ нему ребрами, грудной кости, прикрѣпленной къ ребрамъ снизу, костей таза, хвоста и костей конечностей.

Кости головы представляютъ собою широкія, тонкія кости, соединенныя между собою по швамъ. Съ ними плотно соединена верхняя челюсть и довольно подвижно—нижняя челюсть. Чѣмъ старше животное, тѣмъ соединеніе по швамъ крѣпче; чѣмъ моложе животное, тѣмъ скорѣе и легче черепныя кости расходятся по швамъ при кипяченіи. Кости телячьей головки и молодой свиньи при приготовленіи изъ нихъ ланспика и студней кипяченіемъ расходятся по швамъ довольно скоро.

Кости головы, соединяясь между собою, образуютъ двѣ полости; 1) *черепную полость,* въ которой лежитъ головной мозгъ, и 2) *ротовую полость,* въ которой помѣщается языкъ съ горломъ (горлянкой), а снизу заканчивается губами, отрубаемыми всегда на студень. Глаза, помѣщенные въ глазныхъ впадинахъ, стержни роговъ, насаженные плотно на лобныя кости, и зубы въ челюстяхъ не представляютъ собою предмета утилизаціи на пищу ни въ какомъ случаѣ, а по сему всегда слѣдуетъ ихъ заранѣе удалять.

Позвоночникъ. Оно состоитъ изъ 7 шейныхъ позвонковъ (у всѣхъ убойныхъ животныхъ), изъ 13 спинныхъ позвонковъ у быка (у барана 13, у свиньи—14—17, у лошадей—17—18—19), изъ 6 поясничныхъ позвонковъ у быка (у барана—7, у свиньи—7—8, у лошадей—5—6), изъ 18—20 хвостовыхъ позвонковъ у быка (у барана—12—16, у свиньи—20—26, у лошади—18—20).

Тѣ изъ нихъ *восемь первыхъ реберъ*, которыя, кромѣ того, что сверху прикрѣпляются къ спиннымъ позвонкамъ, нижними своими концами при помощи особыхъ хрящей еще прикрѣпляются снизу къ грудной кости, называются *истинными ребрами;* остальныя же *пять реберъ,* которыя прикрѣплены только къ спинѣ, внизу концы ихъ висятъ свободно, не доходя до грудной кости,

слегка соединяясь лишь между собою, называются *ложными ребрами.*

Ребро къ верху содержитъ болѣе крѣпкую кость; къ низу въ ребрѣ кость мягче, а на концахъ внизу—совсѣмъ мягкая, губчатая, содержащая красный мозгъ. Концы реберъ, прирубаемые всегда къ грудинкѣ, даютъ всегда отличный наваръ.

Позвонокъ состоитъ бóльшею частью изъ твердой кости, трудно вывариваемой. Въ немъ различаютъ *основаніе* или *тѣло, дугу, остистый* и *поперечные отростки.*

Мозговая позвоночная трубка. Всѣ позвонки позвоночника, начиная отъ головы и кончая хвостомъ, соединяясь между собою тѣлами и дугами, образуютъ внутри себя непрерывную трубку, въ которой лежитъ *спинной мозгъ* толщиною въ 2 пальца. Въ кулинарномъ искусствѣ мозгъ спинной не представляетъ собою такого значенія, какъ мозгъ головной и трубчатыхъ костей, поэтому не вынимается и не продается отдѣльно. Спинные позвонки, истинныя ребра и грудная кость, соединяясь между собою, образуютъ *грудную полость,* въ которой помѣщаются *внутреннія грудные органы.*

Поясничные позвонки и часть заднихъ ложныхъ реберъ, соединяясь между собою, образуютъ *брюшную полость,* въ которой помѣщаются *внутреннія брюшные органы.*

Грудная кость. Состоитъ по преимуществу изъ губчатаго костнаго вещества, пропитаннаго краснымъ мозгомъ. Передняя часть грудной кости называется *соколкомъ*, а задняя имѣетъ форму лопаточки и называется *лопатчатымъ хрящемъ.* Между грудною костью и концами истинныхъ реберъ находятся *соединительные грудные хрящики,* которые вмѣстѣ съ грудной костью и концами реберъ представляютъ рыхлую массу, которая хорошо разжевывается хорошими зубами и даетъ отличный наваръ.

Грудная полость отдѣляется отъ брюшной мускулистой перегородкой, которая прикрѣпляется снизу къ лопаточному хрящу грудной кости, а съ боковъ къ ребрамъ, къ 3 послѣднимъ истиннымъ и ко всѣмъ ложнымъ и наверху къ двумъ послѣднимъ спиннымъ и къ поясничнымъ позвонкамъ. Эта мускулистая перегородка носитъ названіе *грудобрюшной преграды* или *діафрагмы* и часть ея послѣ убоя остается при тушѣ подъ названіемъ *подсердечника.*

Тазъ. Онъ состоитъ изъ двухъ подвздошныхъ костей, наружные выдающеіеся бугры которыхъ называются *маклоками*, двухъ *сѣдалищныхъ* и двухъ *лонныхъ* или *лобковыхъ* костей.

Головка бедренной кости соединяется съ тазомъ у котловидной впадины, тамъ, гдѣ соединяются между собою подвздошная кость съ сѣдалищною.

Тазовыя кости рѣзко отличаются отъ всѣхъ остальныхъ костей скелета. Это кости широкія и твердыя, не содержащія большихъ мозговыхъ полостей внутри и въ смыслѣ наваристости стоятъ передъ другими на второмъ планѣ. Если ихъ раздробить на мелкіе кусочки, то онѣ даютъ хорошій наваръ.

Кости таза въ соединеніи съ крестцовой костью образуютъ *тазовую полость,* въ которой помѣщаются также нѣкоторые внутренніе органы (мочевой пузырь, прямая кишка).

Кости передней конечности. Передняя конечность состоитъ изъ *бедра* или *бедренной* кости, *коленной чашечки, большой и малой берцовой,* костей скакательнаго сустава, между которыми наибольшая *пяточная кость, плюсневой кости* и костей пальцевъ

Кости задней конечности. Задняя конечность состоитъ изъ *бедра* или *бедренной* кости, *кольнной чашки, большой* и *малой берцовой,* костей скакательнаго сустава, между которыми наибольшая *пяточная кость, плюсневой кости* и костей пальцевъ.

Кости конечностей почти всѣ трубчатыя, т.-е. содержащія внутри полости, наполненныя сплошь *костнымъ мозгомъ.* Такія кости въ мясопромышленности называются *мозговыми костями,* дающія хорошій наваръ для свѣтлыхъ прозрачныхъ суповъ. Для болѣе лучшаго навара трубчатыя мозговыя кости конечностей всегда разрубаются вдоль, чтобы мозгъ былъ открытъ. Каждая трубчатая кость посрединѣ содержитъ наиболѣе твердую кость, а чѣмъ ближе къ концамъ ея, къ суставамъ, тѣмъ кость дѣлается болѣе мягкой, дающей лучшій наваръ.

Хвостъ состоитъ изъ 18-ти позвонковыхъ косточекъ, довольно твердыхъ, соединенныхъ между собою сухожиліями и хрящами. Благодаря обилію сухожилій и хрящей, хвостовые позвонки даютъ очень слизистый наваръ.

Булдышки. Булдышками называютъ мясники обѣ пястныя кости съ костями пальцевъ и обѣ плюсневыя кости съ костями пальцевъ, т.-е. ноги, отрѣзанныя по запястью на переднихъ ко-

нечностяхъ и по скакательный суставъ на заднихъ конечностяхъ.

Студни. Студнями называются опаленныя или ошпаренныя переднія и заднія ноги и губы, продаваемыя на лоткахъ разносчиками.

2. Органы—внутренности.

Органы черепной полости.

Мозгъ. Вся черепная полость сплошь выполняется головнымъ мозгомъ, который оттуда извлекается вмѣстѣ съ мозговыми оболочками, съ каковыми идетъ въ мясныя лавки. Оболочки мозга должны легко сниматься съ него. Онѣ служатъ ему естественной защитой отъ порчи, особенно въ лѣтнее время. Мозгъ быка грубѣе мозга вола. Мозгъ коровы меньше мозга быка. Мозгъ теленка нѣжнѣе и вкуснѣе мозга быка и коровы, хотя значительно меньше, а цѣнится дороже.

Органы ротовой полости.

Языкъ извлекается изъ ротовой полости вмѣстѣ съ горлянкой. Воловій и коровій языки отличаются отъ языка другихъ животныхъ (лошади) тѣмъ, что на верхушкѣ его нитевидные сосочки очень грубы и колючи. Кромѣ того, на боковой поверхности у основанія имѣетъ отъ 10 до 12 валикообразныхъ сосочковъ (лошадиный языкъ ихъ имѣетъ не болѣе 5).

Гортань (горлянка). Эта часть при языкѣ лишняя и невкусная, почему и малоцѣнная. Состоитъ изъ хрящей гортани и окружающихъ частей глотки. При приготовленіи языка горлянка отрѣзается прочь, а покупается и продается вездѣ вмѣстѣ.

Спинка языка жирнѣе и вкуснѣе верхушки его. Кончикъ языка всегда сухой и невкусный.

Губы отрубаются вмѣстѣ съ окончаніями обѣихъ челюстей вершка на 2 отъ края. Верхняя губа съ беззубымъ краемъ и съ твердымъ нёбомъ, а нижняя губа съ зубнымъ краемъ о 8-ми рѣзцахъ. Въ продажу идутъ въ ошпаренномъ или опаленномъ видѣ на приготовленіе студня.

Органы грудной полости.

Легкія. Органъ дыханія. Ихъ различаютъ двѣ доли — правое легкое и лѣвое. Они покрыты снаружи тонкою блестящею, совершенно гладкою, безъ наростовъ, пленкою (*легочная плевра*), которая замѣтно измѣняется при различныхъ легочныхъ заболѣваніяхъ. Такая же тонкая, блестящая и совершенно гладкая оболочка выстилаетъ всю внутреннюю поверхность реберной стѣнки грудной полости и называется *реберной плеврой*. При многихъ заболѣваніяхъ легкихъ болѣзнь переходитъ и на эту сказанную реберную стѣнку, которая при этомъ замѣтно бываетъ измѣнена.

Горло. Дыхательное горло состоитъ изъ многочисленныхъ хрящевыхъ колецъ, которыя, войдя въ грудную полость, тотчасъ же дѣлятся на двѣ трубки—правую и лѣвую, которыя называются крупными *бронхами*. Каждый бронхъ опять дѣлится на два ствола и такъ далѣе до мельчайшихъ древовидныхъ развѣтвленій, изъ которыхъ самыя мельчайшія трубочки оканчиваются *пузырьками*. Кислородъ воздуха, попадая въ эти пузырьки при дыханіи, черезъ стѣнки ихъ, сообщается крови мельчайшихъ волосныхъ сосудовъ, окисляя кровь, а изъ крови, обратно, черезъ тѣ же пути, выдѣляется изъ нея накопившаяся углекислота. Въ этомъ и состоитъ процессъ дыханія у животныхъ, какъ и у людей.

Сердце. Этотъ органъ при легкихъ составляетъ собою центръ сосудистой кровеносной системы или центръ кровообращенія. Оно состоитъ изъ 4-хъ камеръ, т.-е. изъ 2-хъ желудочковъ и двухъ предсердій.

Оба желудочка гонятъ кровь изъ сердца, а оба предсердія принимаютъ кровь и проводятъ ее въ желудочки. При чемъ *правое сердце* (правое предсердіе и правый желудочекъ) имѣетъ дѣло съ неочищенною кровью, грязною, собранною путемъ особыхъ сосудовъ, венъ со всего организма. Оно толкаетъ кровь эту въ легкія для очистки.

Лѣвое сердце (лѣвое предсердіе и лѣвый желудочекъ) имѣетъ дѣло съ очищенною кровью, поступившей сюда изъ легкихъ. Оно толкаетъ эту чистую кровь по особому крупному сосуду—аортѣ по всему тѣлу. Тутъ эта очищенная кровь, проходя по самымъ мельчайшимъ волоснымъ сосудамъ, близко приходитъ въ соприкосновеніе съ клѣтками организма, питая ихъ съ одной стороны,

беря и унося отъ нихъ отжившія негодныя части — съ другой стороны. Пройдя волосные сосуды, кровь, сдѣлавшись опять грязной, идетъ по венамъ и поступаетъ опять въ правое сердца для очистки. Въ этомъ и состоитъ великій актъ для жизни организма, *кровообращеніе.* При убоѣ животнаго совершается *обезкровливаніе,* т.-е. испусканіе крови наружу черезъ разрѣзы тканей и вскрытіе крупныхъ сосудовъ. Этому обезкровливанію помогаютъ судороги, т.-е. судорожное сокращеніе мускулатуры, при чемъ выдавливается кровь изъ самыхъ мельчайшихъ сосудовъ.

Устройствомъ кровообращенія пользуются по убоѣ животнаго, напр., при раціональномъ соленіи мяса въ прокъ, черезъ лѣвое сердце въ аорту нагнетаютъ разсолъ, который, подобно крови, расходится равномѣрно по всему организму.

Сердце, какъ мускулъ, съѣдобно и продается какъ низшій сортъ мяса для бѣдняковъ.

Доброкачественныя легкія должны плавать въ водѣ.

Легкія быка и коровы, по своей эластичности и твердости, хуже и менѣе цѣнятся, чѣмъ легкія телятъ и свиней.

Грудная железа или сладкое мясо. У молодыхъ телятъ въ грудной полости всегда помѣщается такъ называемая грудная железа, которая продается подъ именемъ сладкаго мяса. По мѣрѣ того, какъ животное выростаетъ, эта желѣза уничтожается.

Органы брюшной полости.

Печень. Бычья печенка отличается отъ лошадиной тѣмъ, что она имѣетъ желчный пузырь и двухдольчата, тогда какъ у лошади она трехдольчата и пузыря желчнаго не имѣетъ. Печень теленка и свиньи гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе, чѣмъ бычья печенка, почему и цѣнится дороже. Печень теленка свѣтлѣе, чѣмъ печень барана. Отъ свиной печенки она отличается гладкостью и ровной поверхностью, тогда какъ свиная печень имѣетъ поверхность зернистую, сѣтчатую.

Телячья и свиная печень продаются поштучно (75 коп.), а бычья — по фунтамъ (10—12 к. ф.). Печень всегда содержитъ много крови и желчи, которая, какъ въ губкѣ, застаивается, потому что печеночная ткань, будучи лишена сократительныхъ волоконъ, при убоѣ судорожно не сокращается, какъ мускулатура мяса, и не выдавливаетъ изъ себя кровь и желчь.

Селезенка. Плоскій и длинный органъ. Идетъ больше на кормъ животнымъ; въ пищу людямъ годна въ вареномъ видѣ и то для самыхъ бѣдныхъ. Кровяниста и невкусна.

Почки. У жвачныхъ животныхъ, т.-е. крупнаго рогатаго скота, теленка, барана почки дольчаты, представляютъ на поверхности различное число отдѣльныхъ долекъ, а почки лошади и свиньи никакой дольчатости не представляютъ и имѣютъ—первыя форму сердца, а вторыя—бобовидную форму. У теленка и свиньи почки гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе, чѣмъ у быка, и цѣнятся поэтому дороже.

Почки всегда бываютъ кровянисты, такъ какъ, подобно печени, при убоѣ не сокращаются. Передъ приготовленіемъ ихъ хорошо надо вымачивать въ водѣ, чтобы удалить излишекъ крови и мочекислыхъ солей

Рубецъ и сѣтка. Это первый и второй желудокъ жвачныхъ, извѣстны въ продажѣ подъ именемъ *рубца.* Его очищаютъ отъ содержимаго, сдираютъ загрязненную слизистую оболочку, непремѣнно ошпариваютъ въ кипяткѣ, свертываютъ въ видѣ огромной калбасы, отвариваютъ и продаютъ въ съѣсныхъ лавкахъ и дешевыхъ столовыхъ для бѣднаго люда.

Книжка. Третій желудокъ жвачныхъ, круглой формы, плотно набитъ содержимымъ между многочисленными листиками внутри. Хорошо очищенная и отпаренная оболочка этого желудка иногда употребляется въ пищу самымъ бѣднымъ людомъ. Въ большинствѣ же случаевъ предназначается на кормъ свиньямъ.

Сычугъ. Четвертый желудокъ жвачныхъ, по своему вкусу и мягкости лучше всѣхъ сказанныхъ другихъ желудковъ, но также требуетъ хорошей чистки. Онъ въ своихъ стѣнкахъ содержитъ въ особыхъ железкахъ «пепсинъ», особую необходимую принадлежность желудочнаго сока. Оболочки этого желудка, если, будучи вспрыснуты растворомъ (очень слабымъ) соляной кислоты, нѣкоторое время полежатъ, то обнаруживаютъ дѣятельность самопереваривания и тѣмъ самымъ представляютъ собою очень легкую и удобоваримую пищу для больныхъ желудками съ застарѣлымъ катаромъ его.

Рубчикъ теленка. Представляетъ собою недоразвившіеся и еще необособившіеся тѣ же 4 желудка, что и у взрослыхъ.

Хорошо очищенный и ошпаренный представляетъ хорошую закуску на холодное не только для бѣдныхъ, но и для богатыхъ [1]).

Поджелудочная железа. Эта железа, вырабатывающая особый пищеварительный сокъ, представляетъ собою органъ, похожій на грудную железу (сладкое мясо) телятъ, вмѣсто которой иногда и продается по дорогой цѣнѣ обманнымъ образомъ. По цвѣту она гораздо желтѣе и тверже грудной железы.

Кишки. Тонкія кишки, извѣстныя въ мясопромышленности подъ именемъ «*черевъ*», идутъ на колбасы. Изъ толстыхъ кишекъ *слѣпая кишка* извѣстна въ продажѣ подъ именемъ «синюха», а прямая—подъ именемъ «гузенной». Всѣ онѣ идутъ на толстыя колбасы и зильцы.

Мочевой пузырь. На пищу не идетъ. Оболочка его обрабатывается и употребляется въ аптекахъ для укупорки банокъ.

Внутреннее сало. Околопочечное самое лучшее по плотности и вкусу, продается на приготовленіе фритюра. Сальниковое сало большого и малаго сальника, которые въ видѣ узорчатой бахромы покрываютъ собою желудки и кишки сверху.

Брыжжеечное или оточковое сало, которое находится между петлями тонкихъ кишекъ. Это сало даетъ худшій фритюръ.

Внутреннее сало свиньи, теленка и барана цѣнится выше, чѣмъ бычье сало.

3. Мускулатура (мышечная ткань).

Мышцами называются красныя волокнистыя массы, которыя группируются вокругъ костей скелета. Они въ большинствѣ случаевъ тянутся вдоль костей и прикрѣпляются къ нимъ группами различной толщины и формы. Мышцы, порознь или вмѣстѣ, группами, обладаютъ способностью произвольно сокращаться и обусловливаютъ тѣмъ самымъ движеніе костей, между которымъ онѣ прикрѣплены. Съ перваго взгляда замѣтно, что каждая мышца обхватывается снаружи тягучею, крѣпкою оболочкою; если твердую оболочку снять, то мышца распадается на мясныя глыбки, изъ которыхъ каждая завернута въ отдѣльную оболочку; каждая

---

[1]) У свиньи, равно какъ и у лошади, желудокъ одинъ, тогда какъ у барана и козы по 4, какъ и у круппаго рогатаго скота.

мясная глыбка, въ свою очередь, распадается на мясныя прядки, каждая прядка на пучки, каждый пучекъ на мясные пучечки и, наконецъ, эти послѣдніе состоятъ изъ мясныхъ волоконъ, при чемъ, каждое изъ перечисленныхъ нами дѣленій, до волоконъ включительно, имѣютъ свою оболочку; послѣднее дѣленіе, т.-е. мясныя волокна, составляетъ родъ трубочекъ или мѣшечковъ, склеенныхъ по длинѣ.

Чѣмъ животное старше или чѣмъ оно болѣе было въ работѣ, тѣмъ оболочки отдѣльныхъ дробленій мышцъ грубѣе и, наоборотъ, чѣмъ животное моложе или чѣмъ меньше оно работало, тѣмъ онѣ нѣжнѣе; кромѣ того, онѣ мягче и нѣжнѣе у вола и яловой коровы, въ сравненіи съ племеннымъ быкомъ (бугаемъ или порозомъ) или много разъ телившеюся коровою. Главное свойство этихъ оболочекъ то, что при нагрѣваніи (во время варки, жаренія, тушенія, припусканія и брезерованія) онѣ размягчаются и распускаются въ жидкій клей или желатинъ, при чемъ, чѣмъ оболочки нѣжнѣе, тѣмъ раствореніе ихъ при нагрѣваніи идетъ быстрѣе, и, наоборотъ, чѣмъ онѣ грубѣе, тѣмъ медленнѣе.

Уже невооруженнымъ глазомъ можно замѣтить, что мускулы состоятъ изъ пучковъ красноватыхъ волоконъ, расположенныхъ параллельно другъ другу; пучки эти при помощи иглы можно раздѣлить на отдѣльныя тонкія, неразвѣтляющіяся нити, называемыя мускульными нитями (мускульныя волокна или первичные мускульные пучки).

Каждая мускульная нить или первичное мускульное волоконце представляетъ трубку или кишку, стѣнки которой состоятъ изъ нѣжной, совершенно лишенной какого-либо строенія пленки, называемой мышечнымъ мѣшкомъ или оболочкой (сарколемой или міолемой). Внутренность этого мѣшка или трубки заполнена мягкимъ, но вязкимъ содержимымъ, сократительнымъ мускульнымъ веществомъ, называемымъ *мускулиномъ*.

Свѣжее мышечное волокно, если разсматривать его подъ микроскопъ, обнаруживаетъ весьма мелкую продольную и весьма характерную поперечную исчерченность (полосатость). У больныхъ животныхъ, которыя одержимы были лихорадкой или острою заразною болѣзнью, сказанной характерной полосатости не наблюдается. Она также не замѣчается въ несвѣжихъ мышцахъ, подвергшихся уже нѣкоторой порчѣ.

Всѣ тѣ мускулы организма (въ громадномъ большинствѣ), которые имѣютъ сказанную полосатость, называются *поперечно-полосатыми мышцами*. Переходя къ свойствамъ этихъ мышцъ, слѣдуетъ предварительно обратить вниманіе на весьма важное обстоятельство. Если первичное мышечное волоконце раздѣлить въ одно и то же время по продольной и поперечной его исчерченности, то оно распадется на мельчайшіе микроскопическіе кусочки, которые и представляютъ собою простѣйшіе ǒрганы сократительности. Въ кулинарномъ искусствѣ на каждомъ шагу требуется размягчить мясо тѣми или другими средствами. Главное изъ этихъ средствъ—«*кипяченіе*», отъ болѣе или менѣе усиленнаго дѣйствія котораго мышечное волокно распадается на продольныя исчерченности и, такимъ образомъ, въ массѣ мышца болѣе или менѣе сильно разрыхляется. Въ такомъ же направленіи она можетъ разрыхляться не отъ одного только кипяченія, но и отъ жаренія, тушенія, брезерованія, припусканія и пр. кулинарной обработки, сопровождающихся дѣйствіемъ высокой температуры. И тутъ также чѣмъ животное старѣе или больше работало, тѣмъ воздѣйствіе температуры на сказанное разрыхленіе достигается труднѣе и, наоборотъ, чѣмъ моложе, тѣмъ легче. Второе средство, разрыхляющее мясо по продольной исчерченности—это замораживаніе мяса и оттаяніе его.

Изъ средствъ, дѣйствующихъ на распаденіе мышечнаго волоконца на поперечныя исчерченности, можно указать на дѣйствіе разведенной соляной кислоты, разведенной уксусной кислоты или на дѣйствіе простого уксуса, разведенной уксусной эссенціи, лимоннаго сока и пр. Всѣ таковыя средства дѣйствуютъ размягчающимъ образомъ, и намъ теперь дѣлается понятнымъ, почему имѣютъ такое обширное примѣненіе при приготовленіи мяса всевозможные кислые соки, маринованія, уксусныя заливанія и пр. Точно также дѣйствіе и этихъ веществъ на разрыхленіе въ поперечной исчерченности скорѣе достигается въ мясѣ молодого животнаго—телятинѣ, поросенкѣ, молодой дичи.

Самыя мясныя волокна, о которыхъ сказано, что они склеиваются по длинѣ, бываютъ неодинаковой толщины у различныхъ животныхъ. Если смотрѣть въ продольномъ направленіи, то эти мясныя волокна могутъ казаться грубо-волокнистыми или нѣжноволокнистыми. Если мясо перерѣзать поперекъ волоконъ, то на

поверхности разрѣза замѣчается отъ грубыхъ волоконъ — крупная зернистость, а отъ нѣжныхъ волоконъ—мелкая зернистость. Въ глубоко-волокнистомъ, т.-е. крупно-зернистомъ мясѣ волокна склеены плотнѣе между собою, вслѣдствіе чего, будучи подвергнуты нагрѣванію, разрыхляются гораздо труднѣе и такое мясо труднѣе разжевывается, а также и переваривается въ желудкѣ. Нѣжно-волокнистое, т.-е. мелко-зернистое, мясо обладаетъ обратными свойствами.

Мускулинъ мяса и его свойства. Мы уже говорили, что мускулинъ мяса есть то вещество, которое наполняетъ собою волокно; вещество это есть наиболѣе питательное въ мясѣ, при чемъ въ количественномъ отношеніи оно приблизительно находится въ такомъ же, въ какомъ медъ въ медовомъ сотѣ.

При нагрѣваніи мускулинъ имѣетъ свойство свертываться въ крутую, подобно яичному бѣлку, съ тою только разницей, что бѣлокъ, свертываясь, ничего не выдѣляетъ изъ себя, а мускулинъ всегда выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ наружу. Выдѣляющійся черезъ перерѣзанные концы волоконъ сокъ очень вкусенъ, пріятно раздражаетъ вкусовые нервы, такъ какъ содержитъ въ себѣ много вкусовыхъ ароматическихъ веществъ и солей въ растворенномъ видѣ. Чѣмъ болѣе мясной сокъ задерживается въ мясѣ, тѣмъ вкуснѣе выходитъ изъ него кушанье, поэтому одна изъ главныхъ задачъ кулинарнаго искусства научить какимъ образомъ задерживать этотъ сокъ въ мясѣ, особенно въ томъ случаѣ, когда мясо еще до приготовленія нарѣзано уже на порціи поперекъ волоконъ.

Этотъ мясной сокъ особенно успѣшно выдавливается отъ нагрѣванія, когда мясныя волокна перерѣзаны поперекъ и концы трубочекъ остаются открытыми. Само собою понятно, что какъ слѣдствіе такого свойства—выпускать наружу свой сокъ при нагрѣваніи—мясо всегда уменьшается въ вѣсѣ и притомъ значительно. Такъ, напримѣръ, если взять 100 золотниковъ хорошо очищенныхъ отъ жира бедренныхъ мышцъ, залить холодною водою и кипятить три часа подъ-рядъ, то варенаго мяса получится всего отъ 55-ти до 57-ти золотниковъ, т.-е. мясо лишится первоначальнаго своего вѣса отъ 43 до 45%. Такая значительная потеря происходитъ за счетъ мускулина, который содержитъ въ свѣжемъ (сыромъ) видѣ до 76% воды и только 24% плотныхъ веществъ.

Такого свойства яичный бѣлокъ не имѣетъ, и никому въ голову поэтому не приходитъ изъ яичнаго бѣлка дѣлать наваръ или бульонъ. Изъ сказаннаго свойства мускулина вытекаетъ правило, что при кипяченіи въ водѣ теряетъ больше въ вѣсѣ то мясо, которое содержитъ больше мускулина. Напротивъ, чѣмъ больше мускулинъ въ мясѣ перемѣшанъ (протканъ) съ жиромъ, тѣмъ мясо меньше теряетъ въ своемъ вѣсѣ при нагрѣваніяхъ.

Далѣе слѣдуетъ повторить, что выдѣляющійся изъ мяса сокъ очень вкусенъ, пріятно раздражаетъ вкусовые нервы и, стало быть, чѣмъ болѣе мясной сокъ задерживается въ мясѣ при его приготовленіи, тѣмъ вкуснѣе выходитъ изъ него кушанье. Какимъ же способомъ возможно задержать мясной сокъ въ мясѣ при его приготовленіи (нагрѣваніи)?

Труднѣе всего задержать сокъ въ мясѣ, когда оно еще въ сыромъ видѣ нарѣзано поперекъ волоконъ на болѣе или менѣе тонкіе пласты для жаренія. Какъ только неумѣло эти пласты начнутъ жарить, мускулинъ въ мясныхъ трубочкахъ начнетъ свертываться и выдавливать мясной сокъ наружу чрезъ концы перерѣзанныхъ волоконъ; сокъ изливается на раскаленную сковороду и тотчасъ быстро испаряется вмѣстѣ съ пріятными для запаха и вкуса ароматическими веществами. Чтобы этотъ сокъ остался въ трубочкахъ и чтобы мясо черезъ то получилось вкуснѣе и сочнѣе, поступаютъ такъ: стараются сгладить, уравнять поверхность поперечнаго сѣченія мясныхъ волоконъ тяжелою, стальною гладкою тяпкою и, вмѣстѣ съ тѣмъ, затягиваютъ, заволакиваютъ или, лучше сказать, загибаютъ концы мясныхъ волоконъ въ одну сторону; получается гладкая поверхность съ одной стороны; то же самое продѣлываютъ, перевернувъ мясной пластъ, и съ другой стороны. Теперь, если мясной пластъ будетъ положенъ тою и потомъ другою гладкою поверхностью на раскаленное до-красна желѣзо, то моментально образуется сплошная, ровная бѣлковая корочка, которая плотно запечатаетъ (прикроетъ) концы волоконъ и не пуститъ мясной сокъ изливаться наружу. Онъ всецѣло почти останется въ мясныхъ трубочкахъ между верхнею и нижнею корочкой, несмотря на то, что при дальнѣйшемъ прожариваніи мускулинъ продолжаетъ свертываться по всѣмъ трубочкамъ въ крутую. Приготовленное такимъ образомъ мясо получается вкуснымъ, сочнымъ и ароматичнымъ. Совсѣмъ иначе

поступаютъ неопытныя хозяйки, онѣ берутъ деревянную колотушку съ зубцами и начинаютъ разбивать поверхность мясного пласта, т.-е. разрываютъ мясныя волокна; мало того, выбиваютъ глубокія, почти насквозь, ямки и потомъ жарятъ; происходитъ тогда неравномѣрное свертываніе мускулина, въ мѣстахъ выбитыхъ мясо засушится; въ мѣстахъ выпуклыхъ оно не дойдетъ и получается сухое, невкусное и мало питательное жаркое.

Свойство мускулина только что убитаго животнаго.

Если взять мясо только что убитаго животнаго—горяче-парное и подвергнуть его нагрѣванію, то мускулинъ, свертываясь въ крутую, выдѣлить изъ себя самый свѣтлый, самый ароматичный мясной сокъ; но зато при варкѣ и жареніи само мясо бываетъ твердо, плохо разжевывается зубами и труднѣе переваривается въ желудкѣ; поэтому очень важно при покупкѣ и приготовленіи мяса обращять вниманіе, находится ли оно въ свѣжемъ состояніи или же немъ наступило окоченѣніе (мортификація). Тотчасъ по убоѣ животнаго, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченѣло, оно носитъ въ торговлѣ названіе «горяче-парного». Въ это время въ немъ происходятъ видимыя сокращенія мышечныхъ волоконъ; каждое волоконце какъ будто еще живетъ, и въ немъ еще замѣтны послѣдніе проблески жизни въ борьбѣ со смертью; наконецъ, колебанія мускульной фибры мало-по-малу прекращаются по мѣрѣ того, какъ все мясо пріобрѣтаетъ температуру окружающей среды и мускулинъ начнетъ приходить въ окоченѣніе.

4. Сухожилія и соединительная ткань мяса.

Сухожилія состоятъ изъ упругой соединительной ткани и представляютъ собою совокупность твердыхъ, бѣлыхъ, блестящихъ, плотно прилегающихъ другъ къ другу волоконъ, прикрѣпленныхъ къ костямъ. Подъ микроскопомъ эти волокна не имѣютъ ни продольной, ни поперечной исчерченности, тонки и прозрачны, чѣмъ отличаются отъ мышечныхъ волоконъ. Къ сухожиліямъ относится и соединительная ткань, получившая названіе свое отъ слова «соединять». Дѣйствительно, она соединяетъ органы и мышцы между собою, отчасти служитъ влагалищемъ и защи-

щающей массой для сосудовъ и нервовъ; она обильно расположена подъ кожей, какъ подкожная соединительная ткань и носитъ названіе *подкожной клѣтчатки.* Иногда волокна и пучки соединительной ткани перекрещиваются и переплетаются между собою въ различныхъ направленіяхъ, образуя спутанную ткань, содержащую многочисленные пустые промежутки, въ которыхъ при откармливаніи скота отлагаются капельки жира. Такая соединительная ткань называется рыхлою соединительною тканью, больше находится по прослойкамъ между мышцами и пучками волоконъ.

Главное свойство сухожилій и вообще соединительной ткани въ мясѣ.

Всѣ эти ткани составляютъ несущественное питательное вещество. Главное ихъ свойство то, что при долгойваркѣ онѣ обращаются въ студень. Чтобы имѣть понятіе о свойствахъ сухожилій, слѣдуетъ помнить, что всякое мясное волокно мышцы на своихъ концахъ съ той и другой стороны незамѣтно переходитъ въ сухожильныя волокна, образующія толстыя сухожильныя веревки; посредствомъ этихъ-то сухожилій мышца прикрѣпляется къ костямъ и при своихъ сокращеніяхъ производитъ движеніе и перемѣщеніе различныхъ частей тѣла.

Чѣмъ старше животное и чѣмъ больше работало, тѣмъ сухожилія болѣе грубы и крѣпки; поэтому для превращенія ихъ въ студень требуется болѣе продолжительное кипяченіе; наоборотъ, у животныхъ молодыхъ и гулевыхъ, а также у яловыхъ коровъ, сухожилія менѣе грубы, болѣе мягки и при варкѣ скорѣе переходятъ въ студень. Такое же свойство имѣютъ всѣ тѣ оболочки, которыя обхватываютъ цѣльныя мышцы или ихъ части, о которыхъ было сказано выше; кромѣ того, такое же свойство имѣетъ и та рыхлая подкожная клѣтчатка, въ которой по большей части отлагается жиръ. Всѣ тончайшія оболочки жировыхъ шариковъ также при варкѣ даютъ мало питательный клей или желатинъ, застывающій на холодѣ въ студень. Чѣмъ больше studневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ оно хуже и дешевле на рынкѣ, и, наоборотъ, чѣмъ меньше студневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ

оно лучше и дороже. Сухожильное мясо весьма часто требуется для приготовленія клейкаго бульона, ланспика, фюме и пр., на что идутъ самыя дешевыя части мяса.

5. Жиръ въ мясѣ.

Жиръ въ мясѣ имѣетъ для питанія человѣка большое значеніе, потому что идетъ на пополненіе расхода нервныхъ тканей и образованія жира въ человѣческомъ тѣлѣ, гдѣ, соединяясь съ кислородомъ крови, развиваетъ теплоту, которая необходима при усиленной мышечной работѣ, и если жира нѣтъ въ пищѣ, а также и въ тѣлѣ, то теплота будетъ развиваться за счетъ другихъ составныхъ частицъ тѣла, что, конечно, ведетъ къ истощенію. Въ мясѣ жиръ содержится или въ видѣ едва замѣтныхъ частицъ между волокнами, или въ формѣ жировыхъ прослоекъ между мясными пучечками, пучками, глыбками и даже мышцами. Въ первомъ случаѣ говорятъ, что мясо пропитано жиромъ и представляетъ *жировую пятнистость;* во второмъ случаѣ, что мясо переслоено жиромъ и представляетъ *жировую мраморность;* кромѣ того, жиръ залегаетъ болѣе или менѣе толстыми слоями подъ кожей и называется *наружнымъ жиромъ;* тотъ же, который залегаетъ внутри туши, по преимуществу около почекъ, называется *внутреннимъ жиромъ.*

Если посмотрѣть подъ микроскопомъ, то будетъ ясно видно, что жиръ состоитъ изъ круглой или овальной формы прозрачныхъ пузырьковъ, снаружи ограниченныхъ пленкообразною стѣнкою и внутри содержащихъ каплю жира. Эти жирныя клѣтки группируются въ небольшія кучки или гроздья, измѣняя, вслѣдствіе взаимнаго давленія, свою форму. Въ свѣжемъ состояніи мяса жировые пузырьки всегда просвѣчиваютъ, такъ что сквозь верхнія клѣточки видны нижнія. Въ соленомъ и копченомъ мясѣ упомянутыя жировыя клѣтки обыкновенно оказываются мутными, непрозрачными и морщинистыми.

Жиръ въ мясѣ, какъ сказано было, въ пузырькахъ закупоренъ въ оболочки клѣтчатками, освободить отъ которой его можно только вытапливаніемъ, при чемъ такой очищенный жиръ называется «*топленымъ саломъ или фритюромъ*». Кромѣ того, жиръ можно извлекать изъ мяса механически, т.-е. отдирать слоями,

срѣзывать, обрѣзывать, зачищать, и тогда такой жиръ носитъ названіе въ продажѣ и въ хозяйствѣ *«сырецъ»*. Нужно добавить, что жиръ въ мясѣ у различныхъ животныхъ неодинаковаго цвѣта и плотности; чѣмъ моложе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ его бѣлѣе и плотнѣе, онъ скорѣе застываетъ на холодѣ и труднѣе плавится и, наоборотъ, чѣмъ старѣе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ желтѣе и мягче, при чемъ послѣдній часто доходитъ до шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, легко плавится, маслообразенъ и труднѣе застываетъ на холодѣ. Мясо самаго истощеннаго и худшаго животнаго все-таки содержитъ въ себѣ жира не менѣе 2-хъ процентовъ, тогда какъ мясо откормленнаго спеціально на убой животнаго содержитъ жира не менѣе 30-ти процентовъ; между этими двумя крайностями расположены степени жирности мяса у различныхъ животныхъ, при разныхъ способахъ и разныхъ степеняхъ выкорма. Независимо количества жира, для лучшаго качества мяса требуется, чтобы жиръ былъ еще хорошо перемѣшанъ съ мускулиномъ; поэтому чѣмъ моложе животное и чѣмъ мускулы его нѣжнѣе, тѣмъ мясо равномѣрнѣе пропитано жиромъ, при чемъ онъ не скопляется толстыми слоями, а равномѣрно распредѣляется въ мясѣ по всѣмъ направленіямъ; у старыхъ же и рабочихъ животныхъ, даже при сильномъ откормѣ, жиръ не отлагается среди мускуловъ, такъ какъ грубое мясо не допускаетъ отложенія жировыхъ капелекъ между волокнами и пучечками, а всегда отлагается цѣлыми наслоеніями подъ кожей и внутри туши около почекъ. Такое мясо носитъ названіе *сальной говядины* и оно не имѣетъ тѣхъ вкусовыхъ достоинствъ, какія представляетъ собою мясо, хорошо перемѣшанное съ жиромъ у молодыхъ и гулевыхъ быковъ и яловыхъ коровъ.

6. Костная ткань.

Кости мяса были описаны уже въ статьѣ о скелетѣ. Здѣсь необходимо упомянуть, изъ чего состоятъ онѣ и что въ нихъ есть цѣннаго.

Въ составъ костей входятъ: 1) *твердая землистая часть*, состоящая по преимуществу изъ углекислой и фосфорно-кислой извести; 2) *мягкая часть, называемая костнымъ хрящемъ;* 3) *костный мозгъ*, который наполняетъ или цѣлыя мозговыя костныя

полости, какъ, напр., въ трубчатыхъ костяхъ, или болѣе мелкія ячейки губчатыхъ костей (напр., грудинки) и, наконецъ, 4) *костный жиръ*, который отчасти пропитываетъ костный мозгъ, а отчасти самостоятельно наполняетъ мельчайшіе костные канальцы. Если кость бросить въ огонь, то сгорятъ всѣ мягкія ея части, но известковый твердый остовъ останется нетронутымъ, при чемъ кость, сдѣлавшись бѣлая, какъ снѣгъ, сохранитъ свою форму; если ее вымочить въ растворѣ соляной кислоты (10%), то произойдетъ, наоборотъ: всѣ твердыя известковыя части растворятся, а мягкія останутся нетронутыми, кость же хотя и сдѣлается мягкою, какъ сухожиліе, но все-таки сохранитъ свою форму: если, наконецъ, ее долго варить въ водѣ, то можно совершенно изъ нея вываривать костный хрящъ, изъ котораго получится костный желатинъ или костный студень, да, кромѣ того, извлечется костный мозгъ и костный жиръ. Чѣмъ кость дробнѣе измельчить и чѣмъ измельченныя части продолжительнѣе варить, тѣмъ больше извлекаются въ наваръ вышеназванныя части; у старыхъ животныхъ или у рабочихъ кости крѣпче и труднѣе вывариваются, чѣмъ у молодыхъ и гулевыхъ, а кости племенного бугая тверже костей вола, какъ равно кости многотельной коровы тверже костей яловицы. Легче вывариваются кости свиньи. Кости же молодого теленка вывариваются легче другихъ костей.

По своей формѣ кости бываютъ: 1) *черепныя*, 2) *позвонковыя безъ реберъ*, 3) *позвонковыя съ ребрами*, 4) *ширококостныя* (тазъ и лопатка), 5) *трубчатыя съ бѣлымъ костнымъ мозгомъ* и 6) *губчатыя* съ краснымъ костнымъ мозгомъ (грудная кость). Кромѣ того, что всѣ эти кости отличаются по формѣ, онѣ различны также по твердости и количеству навара; самыя мягкія и наиболѣе дающія наваръ—кости грудины, содержащія красный мозгъ; самыя же твердыя и мало вываривающіяся—трубчатыя кости, если изъ нихъ еще при этомъ вынуть костный мозгъ.

7. Мозговая и нервная ткань.

Въ мясовѣдѣніи мозги различаютъ: *головной мозгъ* (два большія полушарія, малый мозгъ и продолговатый), въ которомъ различаютъ снаружи сѣрое мозговое вещество, а внутри бѣлое

мозговое вещество. Свѣжій мозгъ имѣетъ свою плотность и нѣкоторую упругость. При надавливаніи пальцемъ на поверхность разрѣза ямки не получается. Если мозги испортились при неумѣломъ храненіи, мозговая ткань разжижается и тянется за пальцами, какъ сметана. *Спинной мозгъ* имѣетъ болѣе бѣлый цвѣтъ, но болѣе мягокъ и дряблъ, чѣмъ головной мозгъ. *Мозгъ трубчатыхъ костей* у молодого и хорошо кормленнаго убойнаго животнаго бываетъ плотенъ, перламутроваго бѣлаго цвѣта, сплошь выполняетъ собою костный каналъ и не отстаетъ отъ краевъ его. Тогда какъ у старыхъ, заморенныхъ, истощенныхъ работою или болѣзнью животныхъ этотъ костный мозгъ трубчатыхъ костей желтоватаго, а иногда грязноватаго цвѣта, мягкій и слизистый, не рѣжется такъ слоями, какъ предыдущій. Если этотъ мозгъ кровяно-краснаго цвѣта, то это означаетъ, что мясо получено отъ больного животнаго или убитаго въ предсмертной агоніи. *Красный мозгъ губчатыхъ костей* наполняетъ собою ячейки мягкихъ костей (грудная кость, концы реберъ). Нервы представляютъ нитевидныя образованія, которыя берутъ свое начало въ головномъ и спинномъ мозгу и затѣмъ развѣтвляются подъ острыми углами, покрывая различныя части тѣла густою сѣтью.

Мозговое и нервное вещество, какъ доказано въ послѣднее время, представляетъ собою чрезвычайно важное пищевое средство, благодаря содержанію въ немъ такъ называемаго *лецитина*. Вещество это при питаніи вообще какъ бы завѣдуетъ постройкою новыхъ элементовъ тканей и особенно благопріятно дѣйствуетъ въ дѣтскомъ возрастѣ, когда организмъ усиленно растетъ. Наибольшій $^0/_0$ лецитина содержится, кромѣ мозговъ, въ желткѣ яицъ.

Признаки и свойства мяса въ различныхъ состояніяхъ его.

Мясо горяче-парное. Тотчасъ по убоѣ животнаго, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченѣло, носитъ въ торговлѣ названіе «горяче-парное». Признаки такого мяса слѣдующіе: при надавливаніи пальцемъ *упруго*, при чемъ *углубленіе* изъ подъ пальца тотчасъ же *выполняется обратно*; мясо совершенно *сухо*, нисколько при дотрогиваніи *не овлажняетъ пальцевъ, имѣетъ запахъ свѣжей крови; мускулатура краснаго цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ*. Глазъ потребителя не привыкъ видѣть цвѣтъ такого

мяса въ продажѣ, потому что мясники въ это время его не разрубаютъ: оно какъ кисель и по тому шаблону, который принятъ въ мясной техникѣ, правильно разрубить его нельзя. Такое мясо всегда имѣетъ среднюю реакцію, т.-е. при испытаніи его синей лакмусовой бумажкой не обнаруживается присутствіе мясной кислоты; намоченная въ чистой водѣ и приложенная къ такому мясу—не краснѣетъ. Замѣчательно, что бульонъ изъ этого мяса получается весьма ароматичный и прозрачный, какъ янтарь, съ желто-соломеннымъ оттѣнкомъ и съ большими жировыми глазками на поверхности, но само мясо при варкѣ и жареніи получается всегда твердымъ. Послѣднее обстоятельство и служитъ причиною, что горяче-парное мясо въ продажу не поступаетъ до тѣхъ поръ, пока оно не вылежится.

Фактъ этотъ извѣстенъ каждому повару и мяснику и каждой опытной кухаркѣ. Этимъ свойствомъ мяса иногда пользуются въ кулинарномъ искусствѣ, когда желаютъ получить отмѣнно-хорошій крѣпкій бульонъ, но о свойствѣ и качествѣ вывареннаго мяса не заботятся. Этимъ качествомъ также пользуются съ цѣлью полученія наиболѣе возбуждающаго бульона. Въ этомъ случаѣ говорятъ, что если взять мясо еще животрепещущее, еще не остывшее, и сдѣлать изъ него наваръ, то получится самый ароматичный бульонъ. Зато слѣдуетъ отмѣтить, что вываренное мясо при этомъ настолько бываетъ твердо, что его почти невозможно хорошо разжевать.

Если взять мясо на второй-третій день убоя, такъ называемое *полежавшее*, *вылежавшееся*, или, какъ его называютъ, *мортифицированное*, то мускулинъ такого мяса, свертываясь при нагрѣваніи въ крутую, выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ въ наваръ болѣе или менѣе мутный и уже не столь ароматичный, зато само свернувшееся мясо гораздо мягче, хорошо разжевывается зубами и легче переваривается въ желудкѣ. Тутъ, значитъ, предоставляется потребителю мяса выбирать любое — или получить высокаго качества отмѣнный бульонъ, или получить мягкое мясо при вареніи и жареніи его. А намъ кажется лучше всего въ этомъ случаѣ держаться средины, т.-е. употреблять мясо во всѣхъ его видахъ приготовленія на второй день убоя, именно мясо, которое на рынкѣ извѣстно подъ названіемъ «*мяса парного, обыкновеннаго продажнаго*».

Въ мясныя лавки мясо обыкновенно привозится наканунѣ вечеромъ и поступаетъ въ продажу не раньше, какъ на второй день убоя. Съ этого времени всякое мясо, безъ исключенія, пріобрѣтаетъ кислую реакцію (отъ образованія мясной кислоты), присутствіе которой желательно для потребителя, такъ какъ она указываетъ на броженіе въ мясѣ, совершающееся подъ вліяніемъ поступающихъ изъ воздуха особыхъ зародышей, возбудителей сказаннаго броженія, благодаря которому всякое мясо размягчается и, такимъ образомъ, дѣлается болѣе удобоваримымъ; на него требуется при перевариваніи въ желудкѣ сравнительно меньше желудочнаго сока, и это потому, что уже до желудка, до приготовленія мяса, на него подѣйствовала сказанная кислота, а, стало быть, желудочной кислоты потребуется меньше.

Мясо парное обыкновенное—продажное. Въ мясныя лавки мясо обыкновенно привозится наканунѣ вечеромъ и поступаетъ въ продажу не раньше, какъ на второй день убоя. Признаки такого мяса слѣдующіе: *цвѣтъ поспѣвшей малины; запахъ ароматичный, пріятный, свѣжій; горячій ножъ, нагрѣтый въ кипяткѣ и вытертый насухо, не издаетъ при погруженіи его въ мясо дурного запаха. При надавливаніи пальцемъ не лишено упругости и полученная ямка подъ пальцемъ, хотя медленно, но все-таки обратно выполняется;* при дотрогиваніи *едва овлажняетъ палецъ;* выдержанное на холодѣ *дѣлается плотнымъ, какъ рѣпа,* и *пріобрѣтаетъ бо́льшую стойкость, чѣмъ мясо не бывшее на холодѣ. Синяя лакмусовая бумажка,* приложенная къ такому мясу—*краснѣетъ.* Кислая реакція начинаетъ появляться въ мясѣ лѣтомъ приблизительно въ концѣ первой четверти сутокъ по убоѣ (т.-е. черезъ 6 часовъ), а зимою въ концѣ первыхъ полусутокъ (т.-е. черезъ 12 часовъ). На льду появленіе кислой реакціи задерживается, а въ теплѣ—ускоряется. Въ общежитіи мясо считается лучшимъ къ концу 2-го дня по убоѣ. Въ больницахъ, въ госпиталяхъ и въ войскахъ, а также и въ большинствѣ казенныхъ учрежденій, по правиламъ употребляется мясо скота, битаго наканунѣ.

Мортификація въ мясѣ и ея продолжительность. Чтобы мясо получило надлежащую мягкость, необходимо выдержать его нѣкоторое время при извѣстной температурѣ, при чемъ если мясо будетъ выдержано болѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то наступитъ его порча. Такое выдерживаніе называется мортифицированіемъ мяса.

Опредѣлить съ точностью время, потребное для законченности періода мортификаціи, довольно трудно, такъ какъ оно зависитъ, во-первыхъ, отъ возраста, а во-вторыхъ, отъ степени и способа выкорма животнаго. Мясо молодыхъ животныхъ размягчается скорѣе, чѣмъ старыхъ; жирное мясо мортифицируется скорѣе худого.

Мортификація особенно важна для дичи и живности, потому что она въ большинствѣ случаевъ худа (маложирна). Нѣкоторые изъ гастрономовъ предпочитаютъ дичь, выдержанную до тѣхъ поръ, пока она не получитъ особаго запаха (букетъ); т.-е. говоря по просту, нѣсколько испортится; подобный букетъ для многихъ представляетъ особую пикантность.

Говядину средняго возраста, средняго выкорма, можно выдержать при обыкновенной температурѣ до 4-хъ дней

	»	0°	»	8	»
Свинину	»	обыкновенной температурѣ	»	4	»
	»	0°	»	7	»
Телятину	»	обыкновенной температурѣ	»	3	»
	»	0°	»	4	»

Глухарь, тетерька и вообще дичь выдерживаются 7 дней а при 0°—15.

Способы, замѣняющіе и ускоряющіе мортификацію мяса. Иногда въ домашнемъ обиходѣ нѣтъ времени дожидаться надлежащей степени мортификаціи мяса и дичи, тогда мортификацію возможно замѣнить примѣненіемъ слѣдующихъ способовъ:

1) **Вліяніе кислоты.** Если мясо обработать кислотою, напр., соляною, въ слабомъ растворѣ, то произойдутъ слѣдующія измѣненія: оболочки и спайки между отдѣльными мясными волокнами размягчатся, мускулинъ дѣлается мягче, удобоваримѣе въ желудкѣ, и самое мясо значительно размягчится.

2) **Вліяніе простого виннаго и пивного уксуса.** Если очень свѣжее мясо полить уксусомъ или, еще лучше, на нѣсколько часовъ положить въ винный или пивной уксусъ, то оно очень быстро пріобрѣтаетъ значительную мягкость.

3) **Вліяніе квасовъ.** Если очень свѣжее мясо положить въ хлѣбный квасъ, такъ называемый, суровецъ, на которомъ приго-

товляютъ въ Малороссіи борщъ (или, за неимѣніемъ его, употребить квасъ, какой есть), то черезъ нѣкоторое время оно размягчится и пріобрѣтетъ пріятный вкусъ.

4) **Вліяніе теплоты.** Самое быстрое размягченіе: взять очень свѣжее мясо, обмыть холодною водою, завернуть въ салфетку и положить на нѣкоторое время въ вытопленную печь, изъ которой только что вынули хлѣбы. Мясо при этомъ очень быстро размягчается; однако, надо слѣдить, чтобы въ печи не было теплѣе 40° по Реомюру.

Измѣненія свойствъ мяса подъ вліяніемъ холода.

Остываніе. Вскорѣ послѣ убоя наступаетъ «*остываніе*» мяса. Въ это время, постепенно испуская животную лучистую теплоту, мясо получаетъ температуру окружающей среды. Такое остываніе зимою продолжается не больше 2—3 часовъ, зато въ теплое время года оно затруднено и продолжается до 8 часовъ и дольше, при чемъ остываніе замедляется въ толстыхъ, мясистыхъ частяхъ туши, въ срединѣ которыхъ въ жаркое лѣтнее время можетъ происходить порча—«запрѣваніе» или »сгораніе», какъ говорятъ мясники. Для предупрежденія этого нежелательнаго явленія вскорѣ послѣ убоя дѣлаются надрѣзы въ толстыхъ мѣстахъ туши, чтобы, такимъ образомъ, облегчить остываніе при посредствѣ доступа воздуха внутрь мяса.

Охлажденіе. За остываніемъ слѣдуетъ «*охлажденіе*» мяса. Это измѣненіе совершается уже въ холодильникахъ (на ледникѣ или въ камерахъ, искусственно охлаждаемыхъ машиннымъ способомъ). Охлажденіе мяса послѣ убоя имѣетъ важное значеніе въ мясопромышленности. На ледникѣ при+2° Ц. мясо охлаждается постепенно и въ продолженіе цѣлой ночи доходитъ во всѣхъ своихъ частяхъ (даже глубокихъ) до+4° Ц., при чемъ въ этомъ состояніи оно достигаетъ самой наивысшей плотности. Эту плотность подмѣтили мясники и узнаютъ ее на ощупь рукою, говоря, что мясо загустѣло, какъ слѣдуетъ—сдѣлалось какъ рѣпа. Достигнувъ такого состоянія плотности, мясо пріобрѣтаетъ стойкость при сохраненіи въ кладовыхъ или при перевозкѣ на отдаленное разстояніе. Оно отлично рѣжется ножомъ и пріобрѣтаетъ въ это время самыя лучшія вкусовыя достоинства. Такъ,

напримѣръ, если взять кусокъ мяса, перерѣзать пополамъ и одну часть выдержать на холоду, а другую оставить при обыкновенной температурѣ, то приготовленныя изъ нихъ блюда будутъ неодинаковы, при чемъ изъ перваго куска мясо получится сочнѣе и вкуснѣе. Слѣдуетъ, однако, замѣтить, что охлажденіе до желаемой плотности полезно только тотчасъ послѣ остыванія туши по убоѣ.

Холодильныя камеры. Если же мясо послѣ убоя животнаго пролежитъ нѣкоторое время, а потомъ подвергнется охлажденію (чтобы предупредить порчу), то оно уже не пріобрѣтаетъ вышесказанныхъ достоинствъ. Вотъ почему при образцовыхъ бойняхъ въ заграничныхъ городахъ, а у насъ, въ Россіи, на великолѣпной войсковой бойнѣ въ Красномъ Селѣ, устроены *холодильныя камеры*, въ которыхъ туши послѣ убоя не только остываютъ, но и охлаждаются, а затѣмъ уже перевозятся въ мясныя лавки. При такихъ условіяхъ повышается пищевое значеніе мяса. Но у насъ, въ Россіи, холодильниковъ при бойняхъ пока нѣтъ, даже въ Петербургѣ ихъ не имѣется. У насъ не даютъ какъ слѣдуетъ остыть тушамъ; нагружаютъ ихъ на возы, при чемъ туши давятъ одна другую во все время перевозки по городу и только къ вечеру онѣ поступаютъ въ холодильникъ мясника, устроенный при его складѣ. Но такое выдерживаніе на холодѣ уже не можетъ имѣть того значенія, о которомъ мы сказали выше; этимъ способомъ мясо предохраняется только отъ порчи, но оно не имѣетъ того вида и вкуса, которые могло бы получить, если бы загустѣло на самой бойнѣ при обязательномъ выдерживаніи его на холодѣ сейчасъ же послѣ убоя.

Подмораживаніе и замораживаніе. При дальнѣйшемъ охлажденіи (ниже 0° Ц.) наступаетъ *подмораживаніе* сверху и *замораживаніе* мяса сплошь. При замерзаніи мясо уменьшается въ своей плотности и увеличивается въ объемѣ. Если взять часть мяса въ парномъ состояніи и погрузить въ наполненный водою котелъ, а потомъ погрузить такую же часть въ замороженномъ состояніи, то во второмъ случаѣ кусокъ мяса вытѣснитъ собою больше воды. Если въ бутылку плотно набить кусочки мускулина, закупорить и выставить на морозъ, то какъ только мясо начнетъ замерзать, бутылка лопнетъ по всѣмъ направленіямъ. Очевидно, все дѣло сводится къ замерзанію воды, которой въ

мясѣ содержится до 75%. И, дѣствительно, при замерзанiи мяса изъ него выкристаллизовывается вода. Если разломить замерзшее мясо, то можно замѣтить, что образовавшiеся кристаллики скопились между мышечными пучечками въ видѣ снѣжинокъ. Если чистой кисточкой собрать эти снѣжинки на часовое стеклышко, то при растаиванiи ихъ пулучится чистѣйшая вода. Это означаетъ, что вода изъ мяса выкристаллизовывается въ совершенно чистомъ видѣ. Но если мясо оттаиваетъ, то вода изливается наружу по раздвинутымъ пространствамъ между пучками волоконъ, и тогда уже далеко не въ чистомъ видѣ, такъ какъ по пути она забираетъ изъ мускульной фибры цѣлую массу растворимыхъ соединенiй и уноситъ ихъ съ собою въ видѣ вишнево-краснаго сока. Поэтому если передъ приготовленiемъ помыть мясо мерзлымъ, не оттаяннымъ, то не произойдетъ никакой убыли, потому что вода смоетъ мясо только на поверхности и удалитъ соръ, а внутрь мерзлаго куска не пройдетъ. Если же помыть мясо оттаянное, то вода проникнетъ по раздвинутымъ пространствамъ между мышечными пучечками внутрь куска и вымоетъ оттуда значительное количество растворимыхъ соединенiй мяса—все это пойдетъ въ помойную яму и пропадетъ непроизводительно. Въ дѣйствительности такой потери цѣнныхъ веществъ мяса при обмыванiи его въ оттаянномъ состоянiи можно убѣдиться, если взять и вскипятить ополоски: получится обильный хлопчатый осадокъ, который показываетъ, что изъ мяса ушли нѣкоторыя цѣнныя вещества. Если, такимъ образомъ, мыть 100 ф. оттаяннаго мяса, то въ ополоски уйдетъ около 2-хъ фунтовъ цѣнныхъ веществъ мяса.

Обстоятельство это имѣетъ немаловажное значенiе тамъ, гдѣ всю зиму продовольствуются привознымъ мороженнымъ мясомъ. Какъ извѣстно, начиная съ ноября и по мартъ, мясныя лавки завалены мороженнымъ мясомъ, которое несомнѣнно имѣетъ недостатки въ кулинарномъ отношенiи, но зато продается дешевле парного мяса.

При пользованiи мороженнымъ мясомъ, какъ болѣе дешевымъ, слѣдуетъ принять за правило: мыть его въ холодной водѣ мерзлымъ, а не оттаяннымъ, класть въ котелъ мерзлымъ и пусть оно само оттаиваетъ при приготовленiи на плитѣ, положенное уже въ котелъ.

У насъ въ Россіи такое замораживаніе считается лучшимъ средствомъ сохраненія мяса съ цѣлью заготовки его въ прокъ на долгое время. Русская мясопромышленность, пользуясь этимъ средствомъ, въ огромныхъ количествахъ заготовляетъ мороженное мясо и перевозитъ его въ простыхъ товарныхъ вагонахъ иногда изъ самыхъ отдаленныхъ окраинъ нашего обширнаго государства во всѣ населенныя мѣста. Особенно въ ходу замораживаніе мясныхъ продуктовъ въ обширной Сибири, гдѣ мясо такъ крѣпко замерзаетъ, что, будучи уложено въ особыя хранилища, окруженныя худыми проводниками тепла, хорошо выдерживается до самаго Петрова дня. Въ одинъ Петербургъ доставляется мерзлаго мяса болѣе 2-хъ милліоновъ пудовъ. Это мясо крѣпкой заморозки, т.-е. въ такомъ состояніи, что его приходится разрубать топоромъ. Но кромѣ того, привозится много мяса, подмороженнаго сверху; это мясо собственно парное, привозное, зашитое въ рогожи, которое зачастую во время пути «прихватывается» морозомъ сверху.

Признаки и свойства мяса, подмороженнаго сверху. При разрѣзѣ наружный подмороженный слой ясно выступаетъ и отличается отъ остальной части, еще неизмѣненной морозомъ, по нижеслѣдующимъ признакамъ: *наружный подмороженный слой при оттаиваніи сейчасъ же измѣняется въ ярко-красный цвѣтъ, тогда какъ остальная часть, не замерзавшая, удерживаетъ свой обыкновенный мясной цвѣтъ парного мяса;* между этими двумя слоями рѣзко обозначается промежуточная линія. *Наружная подмороженная часть дѣлается мягче; при надавливаніи пальцемъ даетъ ямку, которая не выполняется, смачиваетъ пальцы обильно; внутренняя же часть, не тронутая морозомъ, суха, плотна и упруга и не даетъ ямку при надавливаніи. Запахъ не отличается свѣжестью, а всегда отдаетъ нѣсколько сыростью. Жиръ гораздо блѣднѣе, чѣмъ въ парномъ мясѣ, и какъ будто покрытъ инеемъ.* Въ наружномъ, подмороженномъ слоѣ мясныя волокна раздвинуты и между ними замѣтны кристаллы замерзшей жидкости. Въ остальной части этого не замѣчается. При оттаиваніи наружнаго, подмороженнаго слоя сухожильныя растяженія и клѣтчатка окрашиваются въ цвѣтъ алой крови. Наваръ получается скорѣе, чѣмъ изъ чисто парного мяса, но бульонъ бываетъ слегка мутноватый, съ желтовато-краснымъ оттѣнкомъ, менѣе ароматичный,

жировыхъ капель (глазковъ) на поверхности плаваетъ меньше и они мельче; при закипаніи на поверхности скопляется много пѣны. Ополоски при кипяченіи даютъ значительную муть, что указываетъ на нѣкоторую потерю питательныхъ веществъ, входящихъ въ составъ мяса. Подмороженное мясо продается обыкновенно дешевле привознаго парного, которое не тронуто морозомъ. А при поставкахъ въ хозяйства общественныхъ учрежденій (госпитали, больницы и пр.) всегда идетъ какъ чисто парное и по цѣнѣ послѣдняго; стало быть, въ этомъ случаѣ всегда въ барышахъ подрядчикъ.

Все вышесказанное о подмороженномъ мясѣ необходимо знать каждому эконому, завѣдывающему хозяйствомъ, пріемщику мяса и пр. По этимъ указаніямъ они всегда могутъ опредѣлить и отличить чисто парное мясо отъ парного съ подмораживаніемъ, что почти всегда просматривается ими по незнанію.

Мороженное мясо въ продажѣ различается: 1) **мясо замерзшее въ первый разъ.** Поверхность разруба блѣдно-сѣраго цвѣта и какъ будто покрыта инеемъ; отъ прикосновенія теплымъ пальцемъ или горячимъ ножомъ появляется въ мѣстѣ прикосновенія ярко красное пятно. Такъ какъ мясо заморожено, то обыкновенно бываетъ твердое, какъ дерево. и не режется ножомъ, а приходится такое мясо разрубать топоромъ. Не имѣетъ никакого запаха, пока не оттаетъ; чтобы удостовѣриться въ свойствѣ запаха, необходимо взять и отрубить небольшой кусочекъ, оттаять его или же обдать кипяткомъ и, быстро сливъ воду, понюхать пары. Замораживаніемъ поэтому часто пользуются для сокрытія испорченности мяса. Жиръ совершенно бѣлый, съ известковымъ отблескомъ. Костный мозгъ въ трубчатыхъ костяхъ безъ всякихъ окрасокъ. Мясныя волокна раздвинуты кристаллами замерзшей жидкости въ чистомъ, неокрашенномъ видѣ, почему все мясо кажется блѣдно-сѣраго цвѣта. Сухожильныя растяженія и клѣтчатка совершенно бѣлы, съ известковымъ, сѣрымъ отблескомъ. Разваривается на плитѣ очень скоро, такъ какъ тепло гораздо быстрѣе проникаетъ въ глубь куска по раздвинутымъ мяснымъ пучкамъ и волокнамъ, но бульонъ всегда получается мутный, съ обиліемъ сѣро-красноватой пѣны и нѣтъ уже въ немъ того аромата и той душистости, которые ощущаются въ бульонѣ изъ свѣжаго парного мяса.

2) **Мясо, замерзшее во второй разъ,** всегда бываетъ кирпично-краснаго цвѣта, пріобрѣтаетъ этотъ цвѣтъ въ моментъ перваго оттаиванія; отъ прикосновенія пальца или горячаго ножа оно уже не измѣняетъ своего цвѣта. Жиръ со стороны мышечныхъ волоконъ окрашенъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ кирпично-красный цвѣтъ тою вишнево-красною жидкостью, которая вытекла изъ мяса во время перваго оттаиванія. На мѣстахъ разруба трубчатыхъ костей костный мозгъ бываетъ окрашенъ на поверхности въ цвѣтъ алой крови. Пучки мясныхъ волоконъ раздвинуты кристаллами замерзшей воды, которые теперь окрашены и при оттаиваніи переходятъ въ жидкость кирпично-краснаго цвѣта.

3) **Мясо, замерзавшее нѣсколько разъ,** отъ прикосновенія пальцемъ или горячимъ ножомъ не измѣняетъ своего цвѣта, который мѣстами представляется ярко-краснымъ, мѣстами синеватымъ, а мѣстами съ коричневымъ или шоколаднымъ отливомъ, т.-е. замѣтна бываетъ радужность или игра цвѣтовъ мышечнаго пигмента. Такъ какъ такое мясо нѣсколько разъ оттаивало, то оно нѣсколько разъ выдѣляло изъ себя жидкость съ измѣненіемъ всякій разъ цвѣта мышечнаго пигмена отъ кирпично-краснаго до темно-коричневаго. Эти цвѣта сообщаются какъ сухожильнымъ растяженіямъ и клѣтчаткѣ, такъ и жировымъ прослойкамъ.

Мясо оттаянное. Слѣдуетъ помнить, что мясо мерзлое, въ концѣ-концовъ, оттаиваетъ и таковымъ оно иногда продается вмѣсто парного. Чрезвычайно важно поэтому указать на пять признаковъ отличія парного мяса отъ оттаяннаго. 1) Мясо оттаянное при дотрагиваніи къ его поверхности всегда смачиваетъ пальцы обильно; парное же мясо не смачиваетъ пальцевъ, оно всегда бываетъ едва влажно. 2) Если оттаянное мясо повѣсить на крюкъ, то изъ него постоянно исходитъ капельное истеченіе сока алаго цвѣта; парное мясо, повѣшанное на крюкъ, никогда истеченія сока не дастъ. 3) Кусокъ оттаяннаго мяса, положенный на тарелку, всегда подтекаетъ озерцомъ вишнево-краснаго цвѣта, тогда какъ кусокъ мяса парного, сколько бы ни пролежалъ на тарелкѣ, никогда подъ себя сока не дастъ и тарелка будетъ суха. 4) Если надавить пальцемъ па мясо оттаянное, то образуется ямка, какъ въ тѣстѣ, которая обратно не вы-

полняется; парное мясо при надавливанiи пальцемъ хотя и даетъ ямку, но она сейчасъ же выполняется обратно. Это означаетъ, что оттаянное мясо потеряло свою упругость, а парное сохраняетъ ее на долгое время, пока не наступитъ разложенiе его. 5) Если оттаянное мясо помыть въ холодной водѣ и потомъ ополоски вскипятить, то получится обильный хлопчатый осадокъ бѣлковой натуры; стало быть, въ этомъ случаѣ происходитъ потеря питательныхъ веществъ мяса, иногда достигающая до 2% по содержанiю ихъ въ мясѣ.

Вотъ тѣ 5 признаковъ, по которымъ всегда вѣрно можно отличить парное мясо отъ оттаяннаго. Слѣдуетъ отмѣтить, что какой-нибудь одинъ изъ сказанныхъ признаковъ на дѣлѣ можетъ и не оправдаться; напр., если надавить на оттаянное мясо порозиное (мясо бугая, т.-е. некастрированнаго быка), то оно настолько упруго само по себѣ и даже кожисто, что, вполнѣ удерживая свою упругость, упомянутой выше ямки не даетъ. Но тогда, по совокупности всѣхъ остальныхъ признаковъ, всегда можно убѣдиться, что такое мясо находится въ оттаянномъ состоянiи.

Преимущество оттаяннаго мяса заключается въ его дешевизнѣ, если только оно продается завѣдомо оттаяннымъ. Дешевизна иногда достигаетъ вдвое противъ парного мяса, тогда какъ пониженiе достоинствъ этого мяса въ питательномъ отношенiи бываетъ меньше чѣмъ вдвое, а быть можетъ только въ $1^1/_2$ раза. Отсюда вытекаетъ выгода продовольствiя такимъ мясомъ во всѣхъ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденiй. И, дѣйствительно, всѣ экономы или завѣдующiе хозяйствомъ предпочитаютъ покупать это мясо. И мы нисколько не возстаемъ противъ него. Но только должны отмѣтить, что при двойной дешевизнѣ на такое мясо экономiя денегъ должна бы тратиться на разнообразiе пищи и на увеличенiе количества ея. Что же касается розничной продажи, то тутъ зачастую происходитъ недоразумѣнiе, состоящее въ умышленной продажѣ мяса оттаяннаго за парное. Мясники говорятъ, что такое мясо уваривается очень скоро и дѣлается при этомъ очень мягкимъ, что очень важно для потребителя, особенно если онъ имѣетъ плохiе зубы. Дѣйствительно, теплота гораздо быстрѣе проникаетъ въ глубь куска по раздвинутымъ мяснымъ пучкамъ и волокнамъ, и мясо дѣлается мягче для зубовъ, но бульонъ при этомъ всегда получается мутнымъ,

съ обиліемъ сѣро-красной пѣны. Такъ какъ морозъ нѣсколько разрушилъ пахучія экстрактивныя вещества, то въ мясѣ уже нѣтъ ни того аромата, ни той душистости, которые всегда ощущаются въ бульонѣ изъ свѣжаго парного мяса. Само собою понятно, что при повторныхъ замерзаніяхъ и оттаиваніяхъ мяса, качество бульона, а также и качество вареннаго и жаренаго мяса еще больше ухудшается. Обстоятельство это слѣдуетъ имѣть въ виду при питаніи выздоравливающихъ больныхъ въ госпиталяхъ, лазаретахъ, больницахъ и проч.; несомнѣнно, что питать ихъ слѣдуетъ исключительно мясомъ парнымъ.

Оттаянное мясо не имѣетъ той стойкости при сохраненіи въ кладовыхъ, какъ парное. Оно гораздо скорѣе портится, чѣмъ парное; это происходитъ, вѣроятно, отъ того, что по образующимся пустотамъ между мышечными пучками и волокнами изъ воздуха скорѣе проникаютъ внутрь гнилостные и плѣсневые зародыши.

Помѣщенія для храненія мяса. Мясо должно сохраняться въ совершенно сухихъ, возможно свѣтлыхъ и надлежащимъ образомъ вентилированныхъ помѣщеніяхъ. Для внутренней облицовки стѣнъ кладовыхъ можетъ служить прекраснымъ матеріаломъ полированный гипсъ, съ котораго всегда легко удалять пыль, обтирая стѣны тряпкой, намоченной въ щелокѣ изъ золы; что касается пола, то лучше всего дѣлать его изъ цемента.

Такъ какъ на мясо крайне вредно вліяетъ сырость и такъ какъ часто мясныя кладовыя не отвѣчаютъ всѣмъ необходимымъ требованіямъ, напримѣръ, бываютъ сыры, то въ такомъ случаѣ для осушенія ихъ, кромѣ вентиляціи, можно рекомендовать еще сухой моховой порошокъ, такъ называемый «сфагнумъ», который весьма энергично поглощаетъ въ себя влагу, отнимая ее не только отъ стѣнъ помѣщенія или отъ тѣхъ предметовъ, среди которыхъ находится, но даже изъ атмосферы даннаго помѣщенія.

Если мясные продукты хранятся въ ледникахъ и погребахъ, то хотя въ лѣтнее время воздухъ въ нихъ всегда будетъ охлажденъ, но въ то же время и насыщенъ парами воды, а это отражается на мясѣ тѣмъ, что оно дѣлается мокрымъ, ослизлымъ, принимаетъ грязный видъ и измѣняетъ цвѣтъ. Для предотвращенія этого также полезно употреблять тотъ же «сфагнумъ»,

разсыпая его на полу, полкахъ, вообще тамъ, гдѣ хранятся разные продукты.

Въ виду того, что мясо служитъ прекрасною средою для развитія разнообразныхъ бактерій, при чемъ въ воздухѣ всегда существуютъ не только плѣсневые и гнилостные, но и болѣзнетворные микроорганизмы, слѣдуетъ избѣгать помѣщеній для храненія мясныхъ продуктовъ вблизи комнатъ для больныхъ, спаленъ, помойныхъ ямъ, навозныхъ кучъ и отхожихъ мѣстъ.

Домашніе способы сохраненія мяса.

1) **Сохраненіе мяса на льду.** При сохраненіи мяса въ ледникѣ не слѣдуетъ прямо класть его на ледъ, а гораздо лучше держать въ такомъ помѣщеніи, гдѣ бы ледъ находился надъ мясомъ, съ отводомъ куда-либо оттаявшей воды; всего лучше мясо подвѣшивать на крюкъ, при чемъ не слѣдуетъ надѣвать мясо непосредственно на крюкъ, а лучше обвязать его веревкою, а уже веревку задѣть за крюкъ. Температура въ ледникѣ не должна быть ниже 0^0 Р. для того, чтобы мясо не замерзало; при такихъ условіяхъ мясо можетъ сохраняться около недѣли. Если нѣтъ ледника, то слѣдуетъ держать мясо висящимъ на крюкѣ въ такомъ помѣщеніи, куда имѣетъ свободный доступъ воздухъ, для этой цѣли существуютъ особые рѣшетчатые шкафы, иногда строятся отдѣльные павильоны съ рѣшетчатыми дверцами, внизу которыхъ помѣщаются ледники; за неимѣніемъ шкафа, мясо можно сохранять въ обыкновенной кладовой, вѣшая его на веревкѣ, а для защиты отъ мухъ и пыли покрывать кисеей или обертывать холстиной, смоченной въ уксусѣ или растворѣ поваренной соли.

2) **Сохраненіе мяса въ маслѣ.** Слѣдуетъ мясо положить въ муравленый горшокъ или фаянсовую чашку, затѣмъ налить его кипяченымъ и остуженнымъ прованскимъ или другимъ растительнымъ масломъ.

3) **Сохраненіе мяса въ молокѣ.** Мясо можно сохранять въ цѣльномъ, снятомъ, а равно и въ кисломъ молокѣ или даже сывороткѣ; будетъ ли молоко сладкое или кислое—безразлично, такъ какъ сладкое все равно немедленно же скиснетъ; молоко наливается на мясо такъ, чтобы его покрыло, затѣмъ слѣдуетъ

наложить на него кружокъ и чистый камень Способъ этотъ имѣетъ еще ту хорошую сторону, что подъ вліяніемъ молочной кислоты мясо весьма скоро размягчается. Если мясо хотятъ сохранять долго, то необходимо наливать его кипяченымъ молокомъ, которое болѣе стойко и не такъ скоро окисаетъ, какъ сырое, но необходимо мѣнять его ежедневно.

Такимъ образомъ можно сохранять мясо лѣтомъ въ погребѣ около 8 дней.

4) **Сохраненіе мяса въ жирѣ.** Мясо опускается въ говяжій растопленный жиръ, который, застывая, предохранитъ его отъ порчи; жиръ этотъ годится потомъ для кухни. Если мясо сохраняется въ жидкомъ жирѣ, напр., птичьемъ, то его слѣдуетъ закупорить въ жестяномъ сосудѣ, такъ какъ жиръ можетъ испортиться.

5) **Сохраненіе мяса посредствомъ разнаго рода порошковъ.** Для сохраненія мяса еще рекомендуютъ различные порошки, но они, въ большинствѣ случаевъ, не въ достаточной степени достигаютъ цѣли, а нѣкоторые изъ нихъ притомъ и не безвредны, такъ, напр., употребленіе салицила признано парижской лобараторіей безусловно вреднымъ, даже въ самыхъ незначительныхъ дозахъ.

Наиболѣе подходящій изъ этихъ способовъ—сахраненіе мяса въ растворѣ буры: на 1 ведро перекипяченной воды отъ $^1/_2$ до 1 ф. буры.

Заготовка мяса соленіемъ.

Обращаясь къ разсмотрѣнію способовъ заготовленія мяса, въ данномъ случаѣ соленіемъ, скажемъ предварительно нѣсколько словъ о консервированіи мяса вообще.

Если сравнимъ два наиглавнѣйшихъ пищевыхъ продукта— хлѣбъ и мясо, то увидимъ, что первый, по устойчивости своихъ составныхъ частей, не требуетъ столько заботъ, какъ второй.

Составныя части мяса таковы, что онѣ чрезвычайно чувствительны ко всевозможнымъ внѣшнимъ вліяніямъ. При извѣстныхъ условіяхъ температуры и влажности эти вліянія бываютъ настолько сильны, что немедленно наступаетъ разложеніе мяса или состояніе гнилостнаго броженія.

Такимъ образомъ, составныя части сырого мяса постоянно

какъ бы подвижны, иначе говоря, не имѣютъ устойчиваго равновѣсія, тогда какъ вареное пріобрѣтаетъ уже бо̀льшую стойкость, а жареное—еще бо̀льшую. Для возможности сохраненія мяса и на болѣе продолжитильное время прибѣгаютъ къ особаго рода пріемамъ, которые называются консервированіемъ мяса; пріемы эти: соленіе, копченіе, сушеніе, вяленіе, замораживаніе, маринованіе и пр.

Разсмотримъ теперь первый способъ—**соленіе**.

Если на сырое мясо подѣйствовать растворомъ поваренной соли или просто посыпать солью, то соль сейчасъ же начнетъ вытягивать воду изъ мускульной фибры, а вода эта по пути, вытекая изъ мяса, захватываетъ мясной сокъ и уноситъ его въ разсолъ; при этомъ мясо не свертывается, какъ при нагрѣваніи, и, дѣлаясь гораздо суше, оно не будетъ имѣть уже того вкуса и питательности, каковыми обладаетъ свѣжее несоленое мясо.

Самый распространенный и старый методъ соленія мяса заключается въ растираніи и обсыпаніи кусковъ мяса значительнымъ количествомъ поваренной соли и сохраненіи затѣмъ его въ образующемся разсолѣ. Такъ какъ методъ этотъ самый дешевый и удобный, то наиболѣе и употребляется въ домашнемъ хозяйствѣ, преимущественно въ деревнѣ, для заготовленія въ запасъ говядины и свинины; однако, способъ этотъ при большихъ преимуществахъ имѣетъ и свою невыгоду, которая состоитъ въ уменьшеніи питательности мяса, вслѣдствіе переполненія его солью, преимущественно, когда солится оно въ крутую и когда получается такъ называемая деревянная солонина; при этомъ чрезмѣрно сильное соленіе (пересолъ) обусловливаетъ также ухудшеніе вкуса и затрудняетъ пищевареніе.

Для соленія говядины въ разсолѣ по способу, принятому въ Россіи, на русскій ладъ, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мясную тушу разрубаютъ на куски; крупныя кости въ самомъ кускѣ надрубаются для того, чтобы онѣ лучше укладывались въ бочки, затѣмъ со всѣхъ сторонъ эти куски тщательно натираютъ солью, которой обыкновенно кладутъ на 1 пудъ мяса отъ 2-хъ до 3-хъ фунтовъ; кромѣ того, добавляютъ еще селитры, приблизительно $^1/_4$ ф. на 1 пудъ мяса, въ томъ случаѣ, если солятъ мясо I сорта, т.-е. большіе мясистые куски; если же солятъ мелкія части второго или третьяго сорта, то селитры кладутъ на 1 пудъ

не болѣе $^1/_8$ фунта; для соленія же свинины на ветчину — отъ $^1/_4$ до $^3/_8$ фунта на пудъ. Селитрою стараются пересыпать тѣ части и поверхности кусковъ, которыя прилегаютъ къ бочкѣ, и кромѣ того тѣ части, гдѣ перерубаются кости.

Кромѣ селитры, обыкновенно кладутъ на 10 пуд. говядины $^1/_2$ фунта перцу и лавроваго листа, что придаетъ солонинѣ особую душистость и пикантность. При приготовленіи ветчины эти пряности не кладутъ, а вмѣсто нихъ прибавляютъ небольшое количаство сахару. Натертые солью куски укладываютъ въ бочки плотно одинъ подлѣ другого и въ такомъ состояніи оставляютъ на ледникѣ недѣли на двѣ, не производя никакого при этомъ давленія на мясо. За это время поваренная соль, представляя собою очень гигроскопическое тѣло, отниметъ отъ мяса весьма много воды, вслѣдствіе чего образуется такъ называемый разсолъ. Когда такимъ образомъ мясо, какъ говорятъ, пуститъ сокъ, тогда накладываютъ деревянные кружки, на которые кладутъ камни, а иногда давленіе производятъ прессомъ. Отъ гнега мясо осѣдаетъ внизъ, а разсолъ поднимается вверхъ, заливая пространство между кусками; но этого мясного разсола обыкновенно бываетъ недостаточно для покрытія всѣхъ кусковъ до самаго верхняго ихъ слоя; тогда приготовляютъ искусственный разсолъ и доливаютъ имъ бочку до верхняго края такъ, чтобы онъ вполнѣ покрылъ все мясо.

Искусственный разсолъ для говядины приготовляютъ различнымъ способомъ. По-петербургски обыкновенно на 5 вед. прокипяченной воды кладутъ 15 фунт. соли, $^1/_2$ фунта натровой селитры и по $^1/_4$ фун. перцу и лавроваго листу. Другіе для приготовленія разсола разсчитываютъ на 10 частей соли половину части натровой селитры и 1 часть пряностей.

Кромѣ русскаго способа соленія въ Россіи, начинаютъ практиковать и другія способы, изъ которыхъ назовемъ:

Гамбургскій способъ—когда мясо, отдѣленное отъ костей, натертое солью, плотно утрамбовывается въ герметически закупоривающіеся цилиндры.

Англійскій способъ посола спринцеваніемъ разсола, при посредствѣ помпы, уколами прямо въ толщу мякоти, въ различныя области туши, не разрубая послѣднюю на части и выдерживая цѣликомъ ее на ледникѣ.

Посолка туши до потрошенія ея, черезъ сердце, по способу Маргана. Для чего у только что убитаго животнаго достаютъ сердце и, не отрѣзывая отъ сосудовъ, разрѣзаютъ въ немъ желудочекъ, вставляютъ въ аорту трубочку и нагнетаютъ черезъ нее, при посредствѣ помпы, разсолъ, который и проходитъ по всему тѣлу, тщательно просаливая самыя мельчайшія клѣточки организма.

Обмываніе мяса.

Передъ всякимъ приготовленіемъ кушаній мясо, принесенное на кухню, должно быть непремѣнно обмыто въ холодной водѣ, такъ какъ передъ тѣмъ оно могло находиться не въ достаточно чистыхъ рукахъ; но при этомъ необходимо замѣтить, что мясо никоимъ образомъ не слѣдуетъ держать долго въ водѣ въ виду того, что нахожденіе мяса въ водѣ ведетъ къ вымоканію, т.-е. къ бо́льшей или ме́ньшей потерѣ вкусовыхъ его достоинствъ. Оттаянное мясо обмывать невыгодно, такъ какъ въ ополоски переходитъ изъ мяса и пропадаетъ до $2^0/_0$ питательныхъ и вкусовыхъ веществъ; лучше всего обмывать мясо замерзшее, не дождаясь, когда оно оттаетъ. Обмываніе водою мерзлаго мяса не ведетъ за собою какихъ-либо потерь въ его достоинствахъ.

Зачистка мяса въ лавкахъ.

Зачистка мяса состоитъ въ томъ, что еще въ лавкѣ при покупкѣ его долженъ быть обрѣзанъ лишній жиръ настолько, чтобы онъ не увеличивалъ собою совершенно лишняго безполезнаго вѣса мяса; особенно это нужно наблюдать при покупкѣ такихъ частей, какъ филей (вырѣзка), затылокъ, краевая вырѣзка и пр. Въ этомъ случаѣ надо имѣть въ виду, что чѣмъ меньше мясо зачищено, т.-е. срѣзанъ или отодранъ жиръ, тѣмъ часть должна быть дешевле, и наоборотъ. Вотъ поэтому-то при покупкѣ и происходитъ разница въ цѣнѣ: одно лицо покупаетъ филейную вырѣзку, тщательно очищенную, положимъ, по 50 коп. фунтъ, а другое, у того же продавца, пріобрѣтаетъ ее за 25 к. и даже дешевле, но зато съ весьма большимъ количествомъ неочищеннаго жира, доходящаго по вѣсу иногда до половины всего куска.

Правила нарѣзки мяса.

Разрѣзка мяса имѣетъ большое значеніе вообще въ хозяйствѣ, а, главнымъ образомъ, при раздѣленіи мяса на порціи. Говоря раньше о разрубкѣ мясныхъ тушъ въ лавкахъ, было уже указано, что и мясники придерживаются извѣстныхъ правилъ при раздробительной продажѣ; такъ, напр., всѣ реберныя части рубятся вдоль реберъ, т.-е. параллельно имъ; всѣ части, содержащія позвонки безъ реберъ, рубятъ и разрѣзаютъ перпендикулярно къ позвонкамъ; всѣ части, содержащія мозговыя (трубчатыя) кости, рубятъ и нарѣзаютъ перпендикулярно къ костямъ. Такимъ образомъ, если въ лавкахъ руководствуются извѣстными правилами, то тѣмъ болѣе имѣетъ значеніе разрѣзка мяса при приготовленіи его. Правильная разрѣзка супового мяса, какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій, имѣетъ весьма большое значеніе для наибольшаго выхода порцій изъ мяса. Можно при этомъ принять за правило, что послѣ варки, всѣ реберныя части мяса, съ костями сначала нужно разрѣзать такъ, чтобы отдѣлить одно ребро отъ другого, дѣлая надрѣзку какъ разъ посрединѣ реберъ, т.-е. по межреберью, потомъ нужно сдѣлать нарѣзку по ребру, съ внутренней его стороны, гдѣ нѣтъ мяса, а лишь только блестящая оболочка, которая обхватываетъ ребро; отъ разрѣза этой оболочки заключающаяся въ ней кость вывалится совершенно чистой. По удаленіи реберныхъ костей, образовавшіяся узкія полосы мякоти разрѣзаютъ уже поперекъ на порціи. Суповое мясо, которое окружаетъ трубчатыя мозговыя кости, разрѣзается всегда перпендикулярно къ нимъ, потому что въ этомъ только случаѣ мясныя волокна будутъ перерѣзаны поперекъ. При разрѣзкѣ хребтовыхъ частей, т.-е. вырѣзокъ, дѣлается всегда поперечное сѣченіе для того, чтобы мышечныя волокна были перерѣзаны также перпендикулярно. Таковыя части, гдѣ реберъ и позвонковъ нѣтъ, разрѣзаются сверху внизъ, т.-е. отъ подкожнаго жира къ внутреннему—тазовой области. Части, содержащія одни только позвонки, безъ реберъ (шея ростбифъ, хвостъ), разрѣзаются въ томъ направленіи, въ какомъ необходимо отдѣлить одинъ позвонокъ отъ другого, т.-е. разрѣзаютъ по костямъ.

Способы убоя скота на мясо.

Въ Россіи существуетъ три способа убоя крупнаго рогатаго скота, а именно:

1) **Простой или деревенскій способъ убоя.** Способъ этотъ, самый первобытный, состоитъ въ томъ, что животное привязываютъ за рога къ столбу или дереву и наносятъ ему ударъ обухомъ въ лобъ, между рогами, при чемъ нерѣдко съ одного удара не убиваютъ, почему животному тогда приходится испытывать страшныя мученія, пока не нанесутъ ему смертельнаго удара. Способъ этотъ мало-по-малу выводится изъ употребленія.

2) **Русскій городской способъ убоя.** Русскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ большихъ городахъ, состоитъ въ томъ, что животному притягиваютъ веревкою голову внизъ къ полу и, вонзая кинжалъ между черепомъ и первымъ шейнымъ позвонкомъ, по направленію къ продолговатому мозгу, убиваютъ его на мѣстѣ. Смерть происходитъ отъ разрушенія шейной части этого мозга, чѣмъ достигаютъ разобщенія нервной системы головы отъ туловища. Когда животное падаетъ, тогда ему широкимъ ножомъ прорѣзаютъ въ нижней части шеи отверстіе по направленію къ сердцу, черезъ которое и вытекаетъ кровь лавою наружу. При истеченіи крови у животнаго появляются болѣе или менѣе продолжительныя судороги, помогающія обезкровливанію, потому что безъ мышечныхъ сокращеній кровь могла бы застояться въ мясѣ, какъ въ губкѣ, и тогда оно, т.-е. мясо, получалось бы слишкомъ кровянистымъ.

3) **Еврейскій способъ убоя.** Еврейскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ западныхъ и юго-западныхъ губерніяхъ Россіи, гдѣ вся торговля мясомъ находится въ рукахъ евреевъ, состоитъ въ томъ, что, поваливъ предварительно животное на землю и положивъ его на спину, перерѣзаютъ ему особаго вида ножомъ, въ два взмаха, съ произнесеніемъ установленной молитвы, всѣ мягкія части шеи до самыхъ позвонковъ. Такъ какъ при этомъ способѣ нервная система не нарушается, то съ животнымъ, продолжающимъ жить при такихъ условіяхъ, дѣлаются продолжительныя и сильныя судороги, отъ чего оно еще болѣе теряетъ кровь. Способъ этотъ распространенъ среди евреевъ, потому что,

по закону Моисея, евреямъ строго воспрещается употребленіе крови въ пищу, въ какомъ бы то ни было видѣ; поэтому мясо еврейскаго убоя бываетъ всегда не такъ сочно, какъ мясо русскаго, и приготовленіе изъ него, напр., бифштекса съ кровью не выходитъ удачно.

Евреи употребляютъ въ пищу только передъ туши, потому что онъ, находясь ближе къ зарѣзу, лучше обезкровливается, задъ же употребляется ими лишь въ томъ случаѣ, когда особенно умѣлыми руками произведенно тщательное выжиливаніе (удаленіе всѣхъ кровеносныхъ сосудовъ).

Мясо, полученное по еврейскому способу убоя, съ соблюденіемъ всѣхъ религіозныхъ обрядовъ, называется у евреевъ «кошернымъ мясомъ» или просто «кошеръ»; мясо, почему-нибудь негодное въ пищу для евреевъ, называется «трефнымъ». На кошерное мясо существуетъ особый налогъ, подъ названіемъ «коробочнаго сбора», поэтому евреямъ мясо обходится дороже, чѣмъ христіанамъ.

Убой мелкаго скота. Убой мелкаго скотъ (телятъ, барановъ и козъ) не представляетъ затрудненій и всегда производится зарѣзываніемъ по шеѣ.

Убой свиней. Убой свиней сопровождается закалываніемъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу; иногда предварительно оглушаютъ ударомъ въ лобъ.

II. Спеціальная часть.

Говядина, телятина, баранина и свинина.

Говядина. Подъ общимъ именемъ говядины называется въ продажѣ мясо крупнаго рогатаго скота, которое представляетъ собою главный предметъ продовольствія какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій.

Различныя качества мяса (говядины) по роду животныхъ. Разбирая качества мяса животныхъ, нельзя не прибавить, что не всякое мясо въ одинаковой степени имѣетъ вышеприведенныя качества; причина этого находится въ зависимости главнымъ образомъ: отъ породы животнаго, возраста, пола. степени и способа откорма, а равно и отъ того рабочій — или гулевой скотъ, почему и мясо бываетъ: то грубѣе, то сочнѣе, то жирнѣе, то суше, а, слѣдовательно, и польза для питанія различна.

Говядина черкасскаго скота. Такъ называемый черкасскій скотъ разводится на югѣ и юго-востокѣ Россіи до Чернаго моря и до киргизскихъ степей; откармливаемый спеціально на убой, онъ составляетъ главное продовольствіе городскихъ населеній Россіи. Общая отличительная черта этого мяса—обильный слой подкожнаго жира и большое наслоеніе его внутри. При разрѣзѣ мяса видна жировая мраморность и жировая пятнистость. Самая лучшая черкасская говядина зимняго хлѣбнаго откорма въ мартѣ и апрѣлѣ, когда и цѣна на таковое всегда стоитъ крѣпкая.

Дешевле мясо продается въ октябрѣ. По степени возраста слѣдуетъ при покупкѣ различать молодую говядину и старую.

Молодая черкасская говядина лучше, чѣмъ старая, во всѣхъ отношеніяхъ: жиръ таковой всегда бѣлый, плотный, тугоплавкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей бѣлъ, твердъ хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняетъ собою костный каналъ.

Старая черкасская говядина нѣсколько темнѣе молодой. Жиръ всегда желтый, иногда шафраннаго или лимоннаго-желтаго цвѣта и при томъ мягкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ канала.

Говядина истощеннаго черкасскаго скота узнается по отсутствію жира въ подкожной клѣтчаткѣ. Цвѣтъ жира блѣднѣе обыкновеннаго, часто бываетъ какъ бы вымоченный въ водѣ, иногда напоминаетъ рыбье мясо. Жиръ около почекъ маслообразный, мягкій, сѣрый или грязно-желтый. Мясныя туши подобнаго скота содержатъ огромный процентъ костей и весьма малый мякоти; говядина этого сорта отъ старыхъ и некормленныхъ быковъ идетъ на рынкѣ по самой низкой цѣнѣ, такъ какъ не удовлетворяетъ ни въ питательномъ, ни во вкусовомъ отношеніяхъ. Чаще всего употребляется на колбасы.

Говядина не черкасскаго скота, а мѣстнаго происхожденія. Сюда относится скотъ обывательскій, а не степной, который держится для молока и удобренія. Скотъ этого сорта специально на убой не откармливается, за исключеніе коровъ яловыхъ, поэтому при покупкѣ полезно различать мясо яловицы отъ мяса вола, бугая и проч.; въ Петербургѣ и Москвѣ такое мясо носитъ названіе русскаго. Цѣна на него гораздо ниже.

Говядина яловой коровы отличается мягкостью, сочностью, цвѣтъ ее всегда блѣднѣе мяса черкасскаго; жиръ бѣлый, не мягкій; часто сбывается за черкасское, но замѣнить его, по выходу порціоннаго мяса и по навару, не можетъ. Жаркія и фарши изъ него получаются весьма удовлетворительны. Цѣна не ниже черкасской.

Говядина разнаго неоткормленнаго скота носитъ въ столицахъ также названіе русскаго, сбываемаго на скотный рынокъ по негодности къ удою, по старости или по какимъ-либо другимъ причинамъ. Такая говядина отличается тѣмъ, что на поверхности не имѣетъ подкожнаго жира, а внутри туши нѣтъ жировыхъ на-

слоеній и жировыхъ прослоекъ. Мышечные пучки просвѣчиваютъ черезъ подкожную клѣтчатку синеватымъ отливомъ. Мясныя туши этого сорта содержатъ большой процентъ костей и малый $^0/_0$ жира. Въ мякоти много воды. Мясо даетъ самый плохой наваръ, недостаточный выходъ порцій супового мяса и вовсе не годится на жаркія. Подобное мясо почти сплошь поступаетъ на фаршъ въ колбасы низшаго качества и на варево для бѣднаго люда.

Мясо племенныхъ быковъ (не воловъ) бугаевъ или порозовъ. Животныя этого сорта сбываются всегда на скотный рынокъ по негодности на племя. Мясо темно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко, притомъ имѣетъ особый специфическій запахъ. Черезъ подножныя сухожильныя растяженія просвѣчиваются синеватые (какъ у зайца) и очень развитые мускулы, хотя выходъ порцій варенаго мяса довольно выгоденъ, но мясо получается твердое, наваръ—средняго качества, а жаркое—плохое. По своей липкости мясо цѣнится въ колбасномъ производствѣ, гдѣ слыветъ подъ именемъ чернаго и употребляется на самыя лучшія колбасы (салями и пр.).

Въ апрѣлѣ, маѣ и іюнѣ въ Петербургъ доставляется изъ остзейскихъ губерній много такого скота подъ названіемъ *ливонскаго*, продаваемаго зачастую за черкасское мясо къ лавкахъ.

Распознаваніе качествъ продажнаго мяса вообще.

Конспектъ изъ вышеприведеннаго.

1) **Черкасское мясо.** Обильный слой подкожнаго жира и большое наслоеніе жира внутри. При разрѣзѣ видна жировая мраморность и пятнистость.

2) **Русское мясо.** На поверхности и внутри туши нѣтъ жировыхъ наслоеній и жировыхъ прослоекъ. Мясо просвѣчиваетъ чрезъ подкожныя сухожилія синеватымъ отливомъ. Большой $^0/_0$ костей и малый $^0/_0$ мякоти.

3) **Порозиное мясо.** Мясо племенныхъ и ливонскихъ быковъ темно-красно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко. Черезъ сухожильныя растяженія просвѣчиваются синеватые (какъ у зайца), очень развитые мускулы, при чемъ обладаетъ особымъ запахомъ. Употребляется преимущественно на колбасы.

4) **Мясо молодого животнаго.** Жиръ бѣлый, плотный, тугоплавкій. Костный мозгъ бѣлый, твердый, хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняетъ костный каналъ.

5) **Мясо стараго животнаго.** Жиръ желтый, иногда шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, притомъ мягкій. Костный мозгъ студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ костнаго канала.

6) **Мясо истощеннаго животнаго.** Отсутствіе жира въ подкожной клѣтчаткѣ. Мясо блѣднѣе обыкновеннаго, оно какъ бы вымочено въ водѣ; иногда напоминаетъ рыбье. Жиръ около почекъ маслообразный, мягкій, сѣрый или грязно-желтоватый.

7) **Парное мясо. А. На второй день убоя.** При варкѣ и жареніи мягко. Имѣетъ цвѣтъ поспѣвшей малины. Запахъ ароматичный, пріятный, свѣжій; горячій ножъ, погруженный въ мясо, не издаетъ дурного запаха. При надавливаніи пальцемъ ямка выполняется обратно. Синяя лакмусовая бумажка, приложенная къ свѣжему разрѣзу, краснѣетъ, а фенолъ-фталеиновая—не измѣняется.

Парное мясо. Б. Горячее парное только что убитаго животнаго. При варкѣ и жареніи твердо. Очень упруго. Совершенно сухо, нисколько не овлажняетъ пальца при дотрогиваніи. Ярко-кровяного цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ. Имѣетъ запахъ свѣжей крови.

В. Привозное парное. Весьма часто бываетъ съ запахомъ рогожи. Завалено и помято на поверхности. Не имѣетъ клейма городской бойни.

8) **Мороженное мясо.** При оттаиваніи кирпично-краснаго цвѣта. Обильно смачиваетъ пальцы. При надавливаніи ямка обратно не выполняется. Повѣшенное на крюкъ или положенное на блюдо даетъ истеченіе сока. При обмываніи теряется много мясного сока. Обмывать, варить и жарить не оттаяннымъ лучше.

9) **Подмороженное мясо.** Наружный подмороженный слой ярко-краснаго цвѣта, даетъ ямку при надавливаніи пальцемъ и смачиваетъ обильно пальцы. Внутренній слой, не тронутый морозомъ, удерживаетъ цвѣтъ и всѣ свойства парного мяса.

10) **Крупная туша.** Чѣмъ крупнѣе мясная туша, тѣмъ мясистѣе, виднѣе, сочнѣе и выгоднѣе каждая ея часть, конечно, при хорошей упитанности.

11) **Мелкая туша.** Для мелкой раздробительной продажи представляетъ больше выгодъ, но не имѣетъ достоинствъ и цѣнности крупныхъ тушъ; мелкими считаютъ туши до 10-ти пудовъ вѣса.

Измѣненія на поверхности туши, которыя необходимо срѣзывать при покупкѣ мяса.

а) Кровяные сгустки въ подкожной клѣтчаткѣ—слѣдствіе побоевъ животнаго при жизни.

б) Студенистые сгустки лимонно-желтаго цвѣта, какъ желатинъ—отъ надавливанія при перевозкѣ въ вагонѣ (пролежни).

в) Личинки оводовъ, т.-е. крупные черваки, замѣтные въ жирѣ подкожной клѣтчатки, обыкновенно принимаемыя за подкожныя железы и часто съѣдаемыя.

12) **Подозрительная туша.** Попадается изъ провинціи. Весь жиръ снаружи и внутри пропитанъ кровью: костный мозгъ трубчатыхъ костей кровяно-красный, подкожные сосуды налиты кровью; цвѣтъ мяса синеватый.

Убойныя качества скота Россійскихъ породъ.

Приведемъ цифровыя данныя абсолютнаго вѣса мясныхъ тушъ, встрѣчающихся на петербургскихъ скотобойняхъ, при чемъ, конечно, для насъ интересно выяснить, до какого вѣса могутъ доходить мясныя туши изъ наиболѣе крупныхъ экземпляровъ скота южныхъ степныхъ и сѣверныхъ русскихъ породъ. (По ветер. Г. Л. Кравцову).

	Мяса.	На 1 пудъ живого вѣса.	На 100 част. живого вѣса.
Украинскій быкъ далъ	33 п. — ф.	23,08 ф.	59,73%
Тургайскій » »	32 » 34 »	24,00 »	60,13 »
Кубанскій » »	29 » 12 »	24,01 »	60,41 »
Донской » »	28 » 28 »	24,00 »	60,22 »
Ливонскій » »	26 » 30 »	23,07 »	59,44 »
Калмыцкій » »	24 » — »	24,00 »	60,00 »
Самарскій » »	23 » 24 »	22,04 »	56,19 »
Уральскій » »	21 » — »	23,03 »	58,33 »
Холмогорка корова дала	20 » — »	22,00 »	55,17 »
Самарскій быкъ далъ	19 » 21 »	21,08 »	54,77 »
Кубанскій » »	19 » 07 »	22,09 »	57,83 »

	Мяса.	На 1 пудъ живого вѣса.	На 100 част. живого вѣса.
Акмолинскій быкъ далъ	18 п. 30 ф.	22,02 ф.	55,55%
Ливонскій » »	17 » 07 »	21,05 »	56,40 »
Ярославскій » »	13 » 37 »	20,06 »	50,08 »
Финляндскій » »	11 » 10 »	22,01 »	55,41 »
Псковскій » »	9 » 39 »	21,02 »	23,20 »
Новгородскій » »	7 » 07 »	18,09 »	47,36 »

Приведенныя цифры показываютъ, что между нашимъ мяснымъ скотомъ встрѣчаются весьма крупные и мясистые экземпляры, хотя сравнительно довольно рѣдко—большинство значительно мельче.

Разцѣнка мяса по вѣсу цѣлой туши и крупнымъ ея частямъ на бойнѣ.

Вѣсъ средней туши *черкасскаго скота* на нашихъ столичныхъ рынкахъ можно приблизительно опредѣлить въ 16 пудовъ. Этой цифры мы и будемъ держаться при всѣхъ нашихъ дальнѣйшихъ разсчетахъ.

По изслѣдованіямъ, части туши въ % можно выразить слѣдующими цифрами: задъ, отнятый по 12-е ребро, составляетъ 42,5% цѣлой туши, передъ безъ грудины—40,4%, передъ съ грудиной—54,6%, а грудина отдѣльно—14,2%.

Средняя 16-ти-пудовая мясная туша и болѣе мелкіе, до 10-ти пудовъ, даютъ слѣдующія абсолютныя величины сказанныхъ крупныхъ частей.

Вѣсъ туши.	Задъ.	Передъ.	Грудина.
	В ѣ	с я т	ъ.
16 пуд.	6 пуд. 32 ф.	6 пуд. 18 ф.	2 пуд. 12 ф.
15 »	6 » 16 »	6 » 4 »	2 » 5 »
14 »	5 » 38 »	5 » 26 »	1 » 39 »
13 »	5 » 21 »	5 » 10 »	1 » 30 »
10 »	4 » 10 »	4 » 1 »	1 » 17 »

Туши черкасскаго скота ниже 10-ти пудовъ на рынкѣ не встрѣчаются, развѣ только какъ исключеніе. Въ свою очередь, и выше 33-хъ пудовъ мясныя туши у насъ встрѣчаются, какъ большая рѣдкость.

Сдѣлаемъ теперь разсчетъ относительно мясныхъ тушъ болѣе крупныхъ, встрѣчаемыхъ на рынкахъ сравнительно рѣдко.

Вѣсъ туши.	Задъ.	Передъ.	Грудина.
	В ѣ	с я т	ъ.
17 пуд.	7 пуд. 9 ф.	6 пуд. 35 ф.	2 пуд. 17 ф.
18 »	7 » 26 »	7 » 12 »	2 » 22 »
19 »	8 » 2 »	6 » 27 »	2 » 28 »
20 »	8 » 20 »	8 » 4 »	2 » 34 »
21 »	8 » 37 »	8 » 20 »	2 » 39 «
22 »	9 » 14 »	8 » 36 »	3 » 5 »
23 »	9 » 31 »	9 » 12 »	3 » 11 »
24 »	10 » 8 »	9 » 28 »	3 » 16 »
25 »	10 » 25 »	10 » 4 »	3 » 22 »
26 »	11 » 2 »	10 » 20 »	3 » 28 »
27 »	11 » 19 »	10 » 35 »	3 » 34 »
28 »	11 » 36 »	11 » 12 «	3 » 39 »
29 »	12 » 13 »	11 » 30 »	4 » 5 »
30 »	12 » 30 »	12 » 5 »	4 » 10 «
31 »	13 » 7 »	12 » 21 »	4 » 14 »
32 »	13 » 28 »	12 » 37 »	4 » 22 »
33 »	14 » 1 »	13 » 14 »	4 » 28 »

Невольно теперь спрашивается, какое для насъ имѣютъ практическое значенiе размѣры и величина туши, а равно ихъ главныхъ частей при покупкѣ на рынкѣ?

При расцѣнкѣ мясной туши по-мясницки на нашемъ рынкѣ и практикующемся способѣ продажи и покупки принимаютъ во вниманiе: ширину, толщину и длину, т.-е. размѣръ мясной туши.

При одинаковыхъ условiяхъ упитанности, возраста, пола и породы: чѣмъ мясная туша крупнѣе, тѣмъ цѣнится выше за пудъ, и наоборотъ, чѣмъ туша меньшихъ размѣровъ, тѣмъ дешевле. Такъ напр., если мясная туша черкасскаго вола, вѣсомъ отъ 16-ти до 18-ти пудовъ, цѣнится по 4 р. 80 к. за пудъ, то одинаковыхъ качествъ туша, но только вѣсомъ отъ 18-ти до 23-хъ пудовъ, будетъ цѣниться на 80 коп. дороже въ пудѣ, при чемъ туша по размѣрамъ меньше 16-ти пудовъ цѣнится 4 р. 50 к., т.-е. на 30 к. дешевле въ пудѣ.

Для потребителей чрезвычайно важно обращать вниманіе на размѣры тушъ, и, если представляются на выборъ черкасскія мясныя туши одинаковой упитанности, одной и той же красной донской породы, при чемъ одна вѣситъ 16, другая 20, третья—24 пуда, то всегда, конечно, слѣдуетъ покупать болѣе крупную, хотя бы и дороже, по причинамъ, о которыхъ скажемъ ниже. Тоже самое относится къ покупкѣ и выбору главныхъ частей туши, т.-е. зада, переда и грудины; если, напримѣръ, представляется на выборъ три части зада отъ черкасскихъ тушъ одной породы и упитанности, при чемъ вѣсъ первой 6 пудовъ, второй—8, 5 и третьей—10, то выгоднѣе покупать отъ наибольшаго послѣдняго.

Вотъ почему при поставкахъ мяса въ большія хозяйства поставщики и пріемщики оговариваютъ въ контрактахъ, что поставка мяса должна производиться тушами вѣсомъ отъ 14—15—16-ти пудовъ, не менѣе 15-ти и по такой-то цѣнѣ и пр.

Раздѣлка мясной туши на сорта на бойнѣ и въ лавкахъ въ Петербургѣ.

Теперь разсмотримъ, какъ приготовляется мясная туша на бойнѣ, какъ разрубается она въ кладовыхъ мясныхъ лавокъ помясницки и какъ производится разрѣзка ея составныхъ частей для дробной распродажи.

Тотчасъ по убоѣ животнаго отрѣзаютъ ему голову и ноги, потомъ, обративъ тушу спиною внизъ, снимаютъ кожу; отвернувъ, затѣмъ переднія конечности наружу, надрѣзаютъ тѣ грудныя мышцы, которыя притягиваютъ эту конечность къ туловищу. Послѣ этого переднія конечности еще больше отворачиваются къ наружѣ и уже тогда срубаютъ грудь, для чего ножомъ надрѣзаютъ подкожный жиръ и мышцы по направленію отъ шеи до паха задней конечности, отступя отъ горизонтальной линіи брюха и груди на одну треть глубины всего туловища. Такіе надрѣзы дѣлаются какъ справа, такъ и слѣва, и по этимъ намѣченнымъ линіямъ срубаютъ топоромъ грудь такъ, чтобы концы реберъ вершка на три отходили къ груди.

Къ срубленной, такимъ образомъ, съ обѣихъ сторонъ груди, прирѣзывается вся брюшная область вплоть до лобковой кости таза и до кострецовъ заднихъ конечностей, затѣмъ грудь съ

брюшными покровами снимается, какъ крышка съ сундука, и изъ вскрытыхъ какъ грудной, такъ и брюшной полостей уже удобно тогда извлечь какъ грудные, такъ и брюшные внутренніе органы.

Прежде всего собираютъ сальниковый жиръ, потомъ извлекаютъ изъ брюха рубецъ съ сѣткой, книжку, четвертый желудокъ, тонкія и толстыя кишки, а изъ грудной полости — такъ называемый «гусакъ», т.-е. трахею съ легкими и сердцемъ, къ которому присоединяются, извлекаемыя черезъ грудобрюшную преграду изъ брюшной полости, печень и селезенка. Все это выволакивается одно за другимъ, и переваливается черезъ край мясной туши, усаженной неровными и острыми, какъ ножи, концевыми расщепами срубленныхъ реберъ. За эти костныя неровности нерѣдко извлекаемые органы цѣпляются, разрываются и тогда края ихъ пачкаются содержимымъ въ этихъ органахъ; такъ, напр., при прорывѣ желчнаго пузыря края ихъ могутъ запачкаться желчью; прорывъ кишки или желудка имѣетъ слѣдствіемъ то, что края пачкаются содержимымъ въ этихъ органахъ; кромѣ того, по краямъ всегда неизбѣжно происходитъ загрязненіе кровью, такъ какъ всѣ внутренніе органы весьма богаты кровью, которая въ нихъ застаивается при убоѣ животнаго.

Освободивъ грудную и брюшную полости туши отъ заключающихся въ нихъ органовъ, подвѣшиваютъ ее за заднія ноги и начинаютъ тщательно обмывать внутреннюю поверхность. Смывъ кровь и находящіяся тамъ нечистоты, «обрядчикъ» вынимаетъ почки изъ жировыхъ около почечныхъ наслоеній на внутренней поверхности ростбифа; самый «нутренной» жиръ красиво нарѣзается и имъ украшается вся внутренняя поверхность зада; съ внутренней же, реберной поверхности переда сдирается реберная перепонка (плевра) и такимъ образомъ область эта очищается отъ кровяныхъ пятенъ. Въ жаркое время года снимать ее не слѣдуетъ, такъ какъ она защищаетъ мясо отъ порчи. Вотъ и всѣ манипуляціи обдѣлки мясной туши на бойнѣ. Необходимо при этомъ замѣтить, что грудь срубается отдѣльно лишь у черкасскаго скота, у русскихъ же коровъ грудь обыкновенно отдѣльно не срубается, а остается при тушѣ (по голландски).

Когда затѣмъ мясо остынетъ, т.-е. когда оно приметъ температуру окружающей атмосферы, что зимою совершается очень скоро, а лѣтомъ медленно, тогда отправляютъ его въ особыхъ

телѣгахъ въ лавки, гдѣ, однако, тоже тотчасъ никогда не разрубаютъ, а обыкновенно выдерживаютъ сутки, а иногда и двое, для того, чтобы въ мясѣ совершились измѣненія, желательныя для потребителя, о которыхъ мы уже говорили выше.

Разрубка мясной туши въ лавкахъ производится слѣдующимъ порядкомъ: сначала отдѣляется передъ отъ зада по 12-е ребро, затѣмъ какъ передъ, такъ и задъ разрубаются по позвоночнику на двѣ симметричныя половины—на правую и лѣвую, при чемъ остистые спинные отростки позвонковъ всегда отходятъ въ лѣвую сторону, а въ правую зато больше прирубается тѣла позвонковъ; дѣлается это съ тою цѣлью, чтобы процентное содержаніе костей въ правой и лѣвой половинахъ было одинаково. Грудь дѣлится также на двѣ части, правую и лѣвую.

Такимъ образомъ, получается 6 крупныхъ частей изъ цѣлой мясной туши: двѣ доли переда, двѣ половины зада и двѣ половинки грудины.

Каждая изъ этихъ 6 частей, въ свою очередь, разрубается уже окончательно на тѣ части, которыя имѣютъ особыя названія въ мясной техникѣ на рынкѣ.

Въ Петербургѣ эти части дѣлятся такъ:

Передъ на: 1) зарѣзъ, 2) шею, 3) лопатку, 4) рульку съ голяшкой, 5) толстый край, 6) тонкій край и 7) краевую покромку; изъ нихъ лопатка, толстый край и тонкій край относятся ко второму сорту, шея и краевая покромка—къ третьему, а зарѣзъ и рулька съ голяшкою—къ четвертому.

Задъ на: 1) тонкій филей, 2) ростбифъ, 3) толстый филей, 4) огузокъ, 5) бедро, 6) ссѣкъ, 7) кострецъ, 8) подбедерокъ и 9) филейная покромка; изъ нихъ перваго сорта: ростбифъ, тонкій филей, толстый филей, огузокъ, бедро, ссѣкъ и кострецъ; второго—подбедерокъ и третьяго—филейная покромка.

Грудина на 4 части: 1) челышко, 2) средина грудины, 3) завитокъ и 4) бочекъ; изъ нихъ: челышко и средина грудины относятся ко второму сорту, завитокъ—къ третьему, а бочекъ—къ четвертому.

Такимъ образомъ, вся туша дѣлится на 20 частей, не считая хвоста, подсердечника и рульку съ голяшкой, принимая двѣ послѣднихъ за одну часть, при чемъ перваго сорта выходитъ 7 частей, второго—6, третьяго—3 и, наконецъ, четвертаго—4 (см. рис. № 1).

Теперь намъ остается описать каждую изъ этихъ 20-ти частей, показать отношенія ихъ по вѣсу къ цѣлой тушѣ, сколько входитъ въ каждую изъ нихъ существенныхъ питательныхъ частей мяса, т.-е. мышцъ и жира, и сколько несущественныхъ — сухожилій и костей, а равно выяснить, чѣмъ каждая изъ этихъ частей отличается и какое имѣетъ назначеніе въ кулинарной техникѣ.

Отдѣленіе мяса отъ костей въ большихъ хозяйствахъ.

При пользованіи въ хозяйствѣ цѣликомъ мясными тушами представляется возможнымъ извлекать значительную выгоду изъ костей, такъ какъ всѣ кости весьма нетрудно отдѣлять отъ мяса, не только идущаго на горячія, но и предназначеннаго на жаркое.

Заговоривъ о костяхъ, нельзя не сказать, что при большомъ расходѣ мяса было бы слишкомъ невыгодно жарить мясо на костяхъ. Причины слѣдующія:

1) Кости при жареніи мяса увеличиваются въ вѣсѣ, при чемъ увеличеніе это совершается, разумѣется, на счетъ соковъ мяса, остающихся въ порахъ костей. Если мясо будетъ отдѣлено отъ костей, сокъ этотъ или остается внутри его или можетъ быть приготовленъ въ жидкомъ видѣ, но въ томъ и другомъ случаѣ принесетъ пользу, тогда какъ при жареніи мяса, не снятаго съ костей, сокъ этотъ отчасти пропадалъ бы даромъ, особенно если при этомъ не заведенъ порядокъ извлекать изъ этихъ костей второй бульонъ, такъ называемый фюмэ.

2) Мясо, снятое сырымъ съ костей и потомъ зажаренное, чрезвычайно легко и удобно рѣзать на порціи, что особенно важно для равномѣрнаго распредѣленія ихъ между потребителями.

3) Когда мясо зажарено на костяхъ, то какъ бы искусно ни рѣзали порціи, всегда часть его останется неразрѣзанною, тогда какъ, предварительно снявъ мясо съ костей, можно разрѣзать на порціи безъ остатка. Могутъ замѣтить. что вѣдь и при предварительной срѣзкѣ сырого мяса съ костей на нихъ останется все-таки нѣкоторая его часть; на это можно отвѣтить, что свѣжее мясо можетъ быть снято гораздо чище, чѣмъ жареное.

Не говоря уже о мясѣ, самыя кости, вырѣзанныя изъ мясныхъ частей, предназначенныхъ на жаркое, будучи употреблены на варку предварительнаго бульона, въ которомъ варится мясо,

увеличиваютъ питательное и вкусовое значеніе послѣдняго, и, наконецъ, нужно принять еще во вниманіе, что при такой вываркѣ бываетъ обильный сборъ костнаго жира, всплывающаго на поверхность бульона и имѣющаго нѣкоторую цѣнность въ кухонномъ хозяйствѣ.

О выборѣ мяса на спеціальныя блюда.

Съ возникновеніемъ кулинарныхъ школъ, при помощи спеціально заинтересованныхъ лицъ явилась возможность широко воспользоваться примѣненіемъ различныхъ сторонъ кулинарной техники для того, чтобы наглядно показать, какая часть туши должна быть выбираема на то или другое кушанье. Можно приготовить, напр., мясной фаршъ изъ какой угодно части туши, но, тѣмъ не менѣе, нѣтъ основанія приготовлять его изъ дорогого мяса, цѣною въ 60 коп., такъ какъ фаршъ, приготовленный изъ самой дешевой части туши, по 10 коп. за фунтъ, можетъ получиться по своимъ вкусовымъ и питательнымъ достоинствамъ далеко не въ 6 разъ хуже противъ приготовленнаго изъ мяса въ 60 коп. ф.; все дѣло заключается въ примѣненіи кулинарнаго искусства; но, тѣмъ не менѣе, есть такія блюда, которыя для того, чтобы были вкусны, обязательно требуютъ приготовленія изъ извѣстной только части мяса, напр., бефъ-бульи выходитъ вкуснымъ только изъ огузка, филе-миньонъ изъ внутренней вырѣзки отъ толстаго филея, бифштексъ лишь изъ внутренней вырѣзки отъ ростбифа и т. д.

Употребленіе той или другой части туши на извѣстныя кушанья исключительно зависитъ отъ экономическихъ соображеній, но во всякомъ случаѣ при изысканности извѣстное блюдо, приготовленное изъ соотвѣтствующей части мяса, будетъ всегда превышать своими вкусовыми достоинствами и полезнымъ вліяніемъ на организмъ таковое же, приготовленное не изъ спеціальной части, какъ это доказано въ послѣднее время Мейнертомъ въ Германіи.

Схема сортировки (разрубки) мясной туши въ Петербургѣ

и назначеніе частей ея для кулинарнаго искусства.

ТУША ДѢЛИТСЯ НА: ЗАДЪ (42,5%), ПЕРЕДЪ (40,4%), ГРУДЬ (14,2%).

ЗАДЪ дѣлится на:

А. Первые сорта—на жаркое.

1) **Ростбифъ**—идетъ на ростбифъ; вырѣзки же его филейная, самая лучшая, на изысканное жаркое; затылочная 2-го сорта, на жаркое попроще,

2) **Толстый филей**—на жаркое въ кускѣ, а вырѣзка его (филе-миньонъ) на изысканное жаркое.

3) **Тонкій филей**—на жаркое въ кускѣ, а вырѣзка его на жаркое попроще.

4) **Огузокъ**—на бефъ-бульи, тушоное и брезерованное. Также даетъ превосходное суповое мясо.

5) **Ссѣкъ**—на жаркое кускомъ, шпигованное, тушоное и рубленное.

Б. Первые сорта—на горячія.

6) **Бедро**—на бульонъ и русскіе супы, когда требуется хорошее суповое мясо къ первому блюду.

7) **Кострецъ**—на супы и рубленыя блюда (котлеты, рулеты, зразы и проч.).

В. Второй и третій сортъ—на горячія.

8) **Подбедерокъ**—на бульонъ, а вываренное мясо—на фарши и фюме.

9) **Филейная покромка** (пашинка)—на домашній фритюръ, горячія и фаршъ.

ХВОСТЪ—вообще на горячія и супъ ошпо.

ПЕРЕДЪ дѣлится на:

А. Второй сортъ—на жаркое.

10) **Тонкій край,** съ верхнею частью его—антрекотомъ содержащимъ краевую вырѣзку, обозначенную на рис. продольними штрихами—на антрекотъ де-бефъ, а вырѣзка его, 2-го сорта, на различное жаркое попроще.

В. Части туши—только на горячія.

11) **Толстый край**—на русскіе супы, похлебки. Мясо выгодно дѣлится на порціи (2 сортъ).

12) **Лопатка**—на лѣнивыя щи, русскіе не кислые заправочные супы, также на оттяжку для консоме (2 сортъ).

13) **Шея**—на горячія; мясо твердо, выгодно распредѣляется на порціи (3 сортъ).

14) **Рулька съ голяшкой**—на бульонъ попроще и на горячія въ бѣдныя хозяйства (4 сортъ).

15) **Краевая покромка**—обыкновенно загрязнена—на горячія и фарши въ бѣдныя хозяйства (3 сортъ).

16) **Зарѣзъ**—очень кровянистъ, скоро портится—на горячія въ самыя бѣдныя хозяйства. дешевыя столовыя, обжорные ряды, рабочія артели (4 сортъ).

ГРУДИНА дѣлится на:

17) **Челышко**—на кислые жирные заправочные супы (борщъ, кислыя щи и пр.) (2 сортъ).

18) **Средина грудины**—на всѣ жирные кислые супы (2 сортъ).

19) **Завитокъ**—на кислые жирные супы въ бѣдныя хозяйства (3 сортъ).

20) **Бочекъ**—на горячія въ самыя бѣдныя хозяйства (4 сортъ).

Сравнительная характеристика частей мясной туши петербургскаго дѣленія.

По количеству содержанія **мускульной** части туши идутъ въ слѣдующемъ порядкѣ:

1) бедро, 2) кострецъ, 3) лопатка, 4) ссѣкъ, 5) толстый край, 6) шея, 7) огузокъ, 8) толстый филей, 9) филейная покромка, 10) тонкій край, 11) бочекъ, 12) подбедерокъ, 13) рулька съ голяшкой, 14) зарѣзъ, 15) середина грудины, 16) ростбифъ, 17) завитокъ, 18) тонкій филей, 19) краевая покромка и 20) челышко.

По количеству содерженія **жира**:

1) филейная покромка, 2) ростбифъ, 3) челышко, 4) тонкій край, 5) завитокъ, 6) краевая покромка, 7) бочекъ, 8) середина грудины, 9) тонкій край, 10) огузокъ, 11) зарѣзъ, 12) толстый филей, 13) шея, 14) кострецъ, 15) толстый край, 16) ссѣкъ, 17) лопатка, 18) бедро, 19) подбедерокъ и 20) рулька съ голяшкой.

По количеству содержанія **костей**:

1) подбедерокъ, 2) толстый край, 3) середипа грудины, 4) рулька съ голяшкой, 5) тонкій край, 6) ссѣкъ, 7) толстый край, 8) тонкій филей, 9) лопатка, 10) огузокъ, 11) бедро, 12) челышко 13) ростбифъ, 14) шея, 15) завитокъ, 16) зарѣзъ, 17) кострецъ, 18) краевая покромка, 19) филейная покромка и 20) бочекъ.

Мускульная часть по богатству бѣлковъ служитъ главною основою питательности мяса и хотя не во всѣхъ частяхъ животнаго организма имѣетъ одинаковыя свойства и по содержанію въ немъ міозина и міостромы, съ одной стороны, и по содержанію мельчайшихъ сухожильныхъ нитей — съ другой, но, тѣмъ не менѣе, по количеству его можно судить о выгодности даннаго куска мяса въ смыслѣ распредѣленія его на порціи.

По содержанію мускульной части **бедро** стоитъ на первомъ мѣстѣ. Нужно сказать, что бедро дѣйствительно даетъ сравнительно очень много и очень вкуснаго супового мяса, почему многія хозяйки предпочитаютъ его для горячихъ.

На второмъ мѣстѣ стоитъ **кострецъ,** дающій также много отличнаго супового мяса, выгодно распредѣляемаго на порціи; только одно нехорошо, что онъ даетъ очень жидкій наваръ, а само по себѣ мясо его жирнѣе бедреннаго, что и дѣлаетъ очень выгоднымъ употребленіе его также на котлеты, такъ какъ по содержанію несущественныхъ питательныхъ веществъ кострецъ стоитъ почти на послѣднемъ мѣстѣ; равно какъ выгодно употреблять на котлеты *филейную покромку,* въ виду того, что она также почти не содержитъ костей, и вся ея мякоть, за исключеніемъ жилокъ, можетъ быть превращена въ фаршъ.

За кострецомъ, по содержанію мускульной части, идетъ **лопатка,** которая даетъ выгодное количество супового мяса на порціи, но только это мясо уступаетъ предыдущимъ по содержанію жира; лопатка стоитъ въ этомъ отношеніи на предпослѣднемъ мѣстѣ, что единственно и заставляетъ считать эту часть во второмъ сортѣ.

Далѣе идетъ **ссѣкъ,** дающій очень много прекраснаго мягкаго мяса; но мясо это также небогато жиромъ и требуетъ, какъ дичь, шпиговки саломъ.

Затѣмъ идутъ **толстый край** и **шея,** дающіе также много супового мяса, но твердаго, жесткаго, почему эти части считаются во второмъ и третьемъ сортахъ.

Огузокъ даетъ хотя и меньше супового мяса, чѣмъ предыдущіе сорта, но зато это мясо по своей мягкости, сочности и жирности далеко ихъ превосходитъ, почему оно и назначается для приготовленія спеціальнаго блюда «отварное мясо», такъ называемое «бефъ-бульи». Это достоинство заставило считать огузокъ первымъ сортомъ.

Толстый филей по своей формѣ и содержанію составныхъ частей весьма выгоденъ на жаркое въ кускѣ; хотя содержитъ меньше мускульной части, но имѣетъ мясо далеко нѣжнѣе предыдущихъ и, кромѣ того, снабженъ вырѣзкой, сухожилій содержитъ мало, но костей достаточно.

Тонкій край совмѣстно съ своими покромками по содержанію мускульной части еще ниже предыдущихъ частей, выигрываетъ много антрекотомъ; считается вторымъ сортомъ.

Филейная покромка и **бочекъ** содержатъ еще меньше мускульной части и богаты сухожиліями, почему и считаются въ низшихъ сортахъ туши.

Подбедерокъ стоитъ еще ниже по содержанію мускульнаго вещества, содержа огромное количество костей, но онъ удерживается все-таки во второмъ сортѣ, такъ какъ даетъ прекрасный наваръ.

Что касается **рульки** и **зарѣза** то эти части, содержа мускульнаго вещества весьма мало, не отличаются никакими хорошими свойствами, почему и отведены въ низшіе сорта.

Далѣе слѣдуютъ такія части, которыя стоятъ еще ниже по содержанію мускульнаго вещества, но цѣнятся очень высоко по своимъ особенностямъ Такъ, **ростбифъ** стоитъ на 16-мъ мѣстѣ по количеству мускульнаго вещества, тонкій **филей**—на 18-мъ, но, тѣмъ не менѣе, мясо этихъ частей, какъ «вырѣзка», самое нѣжное и лучшее изъ всей туши, почему и цѣнится чрезвычайно высоко.

Остается сказать о частяхъ **грудины.** Онѣ стоятъ низко по содержанію мускульнаго вещества, но зато по содержанію жира очень высоко, имѣя его до 25%, отчего получили спеціальное назначеніе на кислые супы, кислыя щи; считаются во второмъ сортѣ.

Отношеніе тушъ различнаго вѣса къ своимъ частямъ. Такъ какъ части мясной туши имѣютъ различное назначеніе въ кулинарномъ искусствѣ, то весьма полезно знать отношеніе тушъ къ ея частямъ.

Пояснимъ это примѣромъ. Въ данномъ хозяйствѣ требуется зажарить ростбифъ съ разсчетомъ, чтобы его хватило на извѣстное количество лицъ, считая по полъ-фунта на каждаго. Въ этомъ случаѣ прежде всего слѣдуетъ припомнить, что ростбифъ тѣмъ будетъ больше, чѣмъ крупнѣе туша. Зная предварительно вѣсъ всей мясной туши, можно точно сказать, какой будетъ вѣсъ вырубленнаго отъ нея ростбифа, такъ какъ ростбифъ всегда составляетъ 8,4% всей мясной туши. Такимъ образомъ, если цѣлая туша вѣситъ 16 пудовъ, то ростбифъ отъ нея будетъ приблизительно составлять 43 фунта. Точно тотъ же разсчетъ можно заранѣе сдѣлать и относительно супового мяса, напр., отъ толстаго края, считая наодного человѣка по $^1/_2$ фунта. Въ виду этого и составлена нижеслѣдующая таблица, изъ которой можно видѣть отношеніе тушъ разной величины къ своимъ частямъ. Точно также и по вѣсу каждой части можно приблизительно узнать, отъ какой крупности туши она взята.

Вѣсъ цѣльныхъ мясныхъ тушъ.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Тонкій край.	Лопатка.	Шея.	Ссѣкъ.	Ростбифъ.	Толстый край.	Огузокъ.	Бедро.	Толстый край.	Середина грудины.	Завитокъ.	Кострецъ.	Тонкій филей.	Челышко.	Бочекъ.	Подбедерокъ.	Филейная покромка.	Рулька съ голяшкой.	Краевая покромка.	Зарѣзъ.
	10,1%	9,7%	9,6%	9,4%	8,4%	7,8%	5,9%	5,2%	5,0%	5,0%	4,5%	3,4%	3,1%	2,6%	2,1%	1,4%	1,3%	1,1%	1,1%	1,0%
	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	п. ф.	ф.	ф.	ф.	ф.	ф.	ф.	ф.	ф.
10 пуд. . .	1 —	— 39	— 38	— 38	— 34	— 31	— 24	— 21	— 20	— 20	— 18	— 14	12	10	8	6	5	4	4	4
12 „ . .	1 08	1 07	1 06	1 05	1 —	— 37	— 28	— 25	— 24	— 24	— 22	— 16	15	12	10	7	6	5	5	5
14 „ . .	1 17	1 14	1 14	1 13	1 07	1 04	— 33	— 29	— 28	— 28	— 25	— 19	17	15	12	8	7	6	6	6
15 „ . .	1 21	1 18	1 18	1 16	1 10	1 07	— 35	— 31	— 30	— 30	— 27	— 20	19	16	13	8	8	7	7	6
16 „ . .	1 25	1 22	1 21	1 20	1 14	1 10	— 38	— 33	— 32	— 32	— 29	— 22	20	17	13	9	8	7	7	6
18 „ . .	1 33	1 30	1 29	1 28	1 20	1 16	1 02	— 37	— 36	— 36	— 32	— 24	22	19	15	10	9	8	8	7
20 „ . .	2 01	1 38	1 37	1 35	1 27	1 22	1 07	1 02	1 —	1 —	— 36	— 27	25	21	17	11	10	9	9	8
22 „ . .	2 09	2 05	2 04	2 03	1 34	1 29	1 12	1 06	1 04	1 04	1 —	— 30	27	23	18	12	11	10	10	9
24 „ . .	2 17	2 13	2 12	2 10	2 01	1 35	1 17	1 10	1 08	1 08	1 03	— 33	30	25	20	13	12	10	10	10
26 „ . .	2 25	2 21	2 20	2 18	2 07	2 01	1 21	1 14	1 12	1 12	1 07	— 35	32	27	22	15	13	11	11	10
28 „ . .	2 33	2 29	2 28	2 25	2 13	2 07	1 26	1 18	1 16	1 16	1 10	— 38	35	29	24	16	14	12	12	11
30 „ . .	3 01	2 36	2 35	2 33	2 21	2 14	1 31	1 22	1 20	1 20	1 14	1 02	37	21	25	17	16	13	13	12
32 „ . .	3 09	3 04	3 03	3 —	2 28	2 20	1 36	1 27	1 24	1 24	1 18	1 04	40	33	27	18	17	14	14	13
33 „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Въ какомъ абсолютномъ количествѣ сорта содержатся въ различныхъ тушахъ по вѣсу.

Мясная туша въ Петербургѣ дѣлится на 4 сорта. Изслѣдованія при разрубкѣ 10-ти тушъ черкасскаго скота показали, что, если разрубить мясную тушу на сорта по-петербургски и выдѣлить части перваго сорта, то ихъ будетъ въ цѣлой — 39,8%, второго сорта изъ той же туши — 36,6%, третьяго — 14,4% и четвертаго — 6,6%. Зная такое распределенiе сортовъ въ цѣлой тушѣ, можно вывести и абсолютное количество этихъ сортовъ.

Составленная на основанiи этихъ разсчетовъ таблица несомнѣнно можетъ облегчить каждому прiемщику мяса соображенiя относительно того, какое количество должно падать по общему вѣсу туши на 1-й, 2-й, 3-й и 4-й сорта и, кромѣ того, по контракту поставки иногда требуются изъ туши только первые три сорта, за исключенiемъ четвортаго (окрайковъ), а иногда требуются принять по вѣсу изъ туши 2-й и 3-й сорта, за исключенiемъ 1-го и 4-го; но при этомъ нельзя не обратить вниманiя еще на то обстоятельство, что при каждой разрубкѣ мясной туши, будетъ ли она произведена въ лавкѣ или на дому, неминуемо произойдетъ потеря въ вѣсѣ, вслѣдствiе, во-первыхъ, испаренiя воды, а во-вторыхъ, отъ раскрошки при разрубкѣ. Потери эти бываютъ тѣмъ значительнѣе, чѣмъ крупнѣе туша, такъ какъ чѣмъ болѣе поверхность, тѣмъ болѣе происходитъ испаренiя, и чѣмъ болѣе масса, тѣмъ болѣе раскрошки. Все это имѣетъ огромное значенiе при поставкѣ и прiемкѣ мяса въ большихъ хозяйствахъ и не должно быть упускаемо изъ виду при заключенiи контрактовъ на доставку мяса.

О рацiональномъ пользованiи мясомъ при доставкѣ его цѣльными тушами въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденiй.

Вслѣдствiе особыхъ условiй, весьма нерѣдко большiя хозяйства, напр., больницы, тюрьмы, полки, бываютъ поставлены почти въ невозможность получать въ потребномъ количествѣ мясо одного какого-нибудь сорта; въ такихъ случаяхъ, конечно, при-

ТАБЛИЦА.

Вѣсовыя количества сортовъ въ тушѣ.

Вѣсъ мясныхъ тушъ по порядку.	КОЛИЧЕСТВА.				
	Перваго сорта.	Втораго сорта.	Третьяго сорта.	Четвертаго сорта.	Потери при разрубкѣ и усушка за двое сутокъ.
10 пудовъ.	3 п. 39 ф.	3 п. 26 ф.	1 п. 17 ф.	— п. 26 ф.	6,69 ф.
12 "	4 " 31 "	4 " 16 "	1 " 29 "	— " 32 "	6,82 "
14 "	5 " 23 "	5 " 05 "	2 " 01 "	— " 37 "	7,04 "
15 "	5 " 39 "	5 " 20 "	2 " 06 "	— " 39 "	7,15 "
16 "	6 " 15 "	5 " 34 "	2 " 12 "	1 " 02 "	7,26 "
18 "	7 " 07 "	6 " 24 "	2 " 24 "	1 " 07 "	7,48 "
20 "	7 " 38 "	7 " 13 "	2 " 35 "	1 " 13 "	7,70 "
22 "	8 " 30 "	8 " 02 "	3 " 07 "	1 " 18 "	7,92 "
24 "	9 " 22 "	8 " 31 "	3 " 18 "	1 " 23 "	8,14 "
26 "	10 " 14 "	9 " 21 "	3 " 30 "	1 " 29 "	8,36 "
28 "	11 " 06 "	10 " 10 "	4 " 02 "	1 " 34 "	8,58 "
30 "	11 " 38 "	10 " 39 "	4 " 13 "	1 " 39 "	8,80 "

Содержаніе существенныхъ и несущественныхъ питательныхъ веществъ мяса въ частяхъ и сортахъ мясной туши.

Названіе частей мясной туши.	На 100 частей содержится.					
	Мускулина.	Жира.	Итого сущ. питат. вещ.	Сухожилія.	Костей.	Итого несущ. питат. вещ.
1) Тонкій край	47,1	22,7	69,8	12,5	16,4	28,9
2) Лопатка	62,3	9,8	72,1	11,8	15,6	27,4
3) Шея	58,6	14,1	72,7	12,1	12,1	24,3
4) Ссѣкъ	59,2	12,5	71,5	11,0	16,3	27,3
5) Ростбифъ	43,5	32,2	75,7	10,8	11,9	22,7
6) Толстый край	58,7	12,6	71,3	11,3	16,8	28,1
7) Огузокъ	54,7	17,7	72,4	10,5	15,4	26,9
8) Бедро	70,1	8,2	58,3	7,3	13,3	20,6
9) Толстый филей. . . .	53,7	14,9	68,6	9,9	18,6	28,5
10) Середина грудины . .	43,6	23,0	67,6	14,0	17,5	31,5
11) Завитокъ	43,8	25,0	68,8	17,7	11,5	29,2
12) Кострецъ	66,5	12,8	79,3	12,5	7,2	19,7
13) Тонкій филей	42,7	25,4	68,1	14,6	15,9	30,5
14) Челышко	39,4	29,0	68,4	17,6	13,0	30,6
15) Бочекъ	46,9	23,4	70,3	26,5	0,9	27,4
16) Подбедерокъ	44,9	5,4	50,3	18,5	29,4	47,9
17) Филейная покромка .	47,4	32,9	80,4	15,9	2,9	18,8
18) Рулька	44,1	3,3	47,4	28,5	17,0	45,5
19) Красвая покромка . .	40,9	24,8	65,7	23,6	9,5	33,1
20) Зарѣзъ	43,9	15,3	59,2	29,4	10,7	40,1
Цѣльная туша.						
Средней упитанности . .	49,3	19,3	68,6	16,6	13,0	29,6
Задъ по 12-е ребро . . .	63,6	18,0	71,6	12,3	14,5	26,8
Передъ безъ груди. . . .	50,7	14,7	65,4	18,5	15,0	32,5
Передъ съ грудью	47,1	19,9	67,0	18,7	12,3	31,0
Грудь	43,4	25,1	68,5	19,0	10,7	29,7
Сумма 1-хъ сортовъ . . .	55,8	18,4	74,2	10,9	14,1	25,0
Сумма 2-хъ сортовъ . . .	49,3	17,1	66,4	14,3	18,1	32,4
Сумма 3-хъ сортовъ . . .	51,2	19,6	70,8	14,9	11,8	26,7
Сумма 4-хъ сортовъ . . .	44,6	19,9	64,5	24,8	8,2	33,0

ходится довольствоваться или тѣмъ мясомъ, какое имѣется въ наличности, или прибѣгать къ замѣнѣ одного сорта другимъ, но при этомъ часто являются затрудненія, такъ какъ не каждый сортъ можетъ быть употребленъ для приготовленія извѣстнаго кушанья, напр., для горячихъ потребны одни сорта, а для жаркихъ другія.

Вотъ эти-то обстоятельства и заставляютъ весьма многія большія хозяйства переходить отъ пользованія по сортамъ на пользованіе цѣлыми тушами, хотя, конечно, съ другой стороны, разнообразныя свойства различныхъ частей мяса до нѣкоторой степени затрудняютъ подобные переходы.

Изъ опытовъ, произведенныхъ многими большими хозяйствами, выясняется, что употребленіе мяса тушами не представляетъ особыхъ затрудненій въ случаяхъ:

а) Когда обѣдъ состоитъ изъ двухъ мясныхъ блюдъ—одного съ мясомъ въ вареномъ видѣ, другого—въ жареномъ.

б) Когда на второе блюдо могутъ быть подаваемы, по крайней мѣрѣ, хотя бы черезъ день, котлеты или вообще какое-либо кушанье, гдѣ мясо входитъ въ рубленомъ видѣ.

Хотя при наличности этихъ двухъ условій вполнѣ возможно дѣлать въ нѣкоторыхъ заведеніяхъ (напр., въ больницахъ) столъ настолько разнообразнымъ, что ни одно блюдо не повторяется въ теченіе мѣсяца, но не всегда это удается въ виду того, что экономы и завѣдующіе хозяйствомъ при разсчетахъ не принимаютъ часто во вниманіе грудины, которая исключительно идетъ на кислые супы.

Чтобы облегчить указанные выше разсчеты, разсмотримъ сначала, какъ слѣдуетъ пользоваться мясною тушею, принимая въ разсчетъ грудину, и какъ надлежитъ ею пользоваться, не принимая грудины въ разсчетъ.

Пользованіе цѣлою тушею вмѣстѣ съ грудиною. Въ этомъ случаѣ возможны три комбинаціи:

1) Когда на горячее и на второе блюдо полагается одинаковое количество мяса; случай наиболѣе распространенный въ закрытыхъ учебныхъ заведеніяхъ,

2) Когда на горячее идетъ бо́льшая часть мяса, а на жаркое меньшая. Въ этомъ случаѣ пользованіе мясомъ значительно упрощается и тѣмъ является легче, чѣмъ больше разница. Случай

этотъ встрѣчается въ богадѣльняхъ, полкахъ, тюрьмахъ и т. п. учрежденіяхъ.

3) Когда бо̀льшая часть мяса идетъ на второе блюдо. Этотъ случай, встрѣчающійся сравнительно рѣже, напр., въ столовыхъ средней руки, требуетъ очень внимательнаго отношенія къ мясу, но можетъ быть облегченъ или ежедневнымъ введеніемъ въ столъ такихъ блюдъ, куда мясо входитъ въ рубленомъ видѣ, или прибавкою, т.-е. покупкою новыхъ надлежащихъ частей туши.

Такъ какъ особенности различныхъ частей мясной туши обыкновенно совпадаютъ съ принятыми дѣленіями ея на сорта, то необходимо разграничить: какія части изъ цѣльной туши могутъ быть употреблены на горячія и какія, въ равной половинѣ по вѣсу, должны быть отдѣлены на жаркія, т.-е. разсмотримъ первый случай.

Возьмемъ въ $^0/_0$ части туши:

Грудь составляетъ . . .	14,2$^0/_0$	всей туши
Лопатка	11,7$^0/_0$	» »
Рулька	2,1$^0/_0$	» »
Бедро	5,2$^0/_0$	» »
Подбедерокъ	1,4$^0/_0$	» »
Шея	9,6$^0/_0$	» »
Итого . . .	44,2$^0/_0$	всей туши

Такъ какъ въ первомъ случаѣ необходимо взять на горячее ровно половину туши, то недостающіе до половины 5,8$^0/_0$ придется замѣстить ничѣмъ инымъ, какъ покромками отъ тонкаго и толстаго края или покромками отъ тонкаго филея и ростбифа.

Второй случай, т.-е. когда требуется въ хозяйствѣ больше варенаго мяса, чѣмъ жаренаго. Мы уже говорили, что этотъ случай одинъ изъ легчайшихъ, и о немъ можно только добавить, что при перевѣсѣ мяса для горячаго надъ мясомъ на жаркое до 10 $^0/_0$ можно, особенно при условіи добавленія къ меню кушаній изъ телятины, баранины, рыбы и т. п., не только выгадывать прекрасные куски жаренаго мяса (въ смыслѣ ихъ вкусовыхъ качествъ), но даже почти всегда имѣть возможность от-

пускать бифштексы исключительно изъ вырѣзокъ, не прибѣгая къ замѣнѣ ихъ ни толстымъ филеемъ, ни ссѣкомъ.

Разсмотримъ теперь третій случай, когда требуется въ хозяйствѣ больше жаренаго мяса, чѣмъ вареннаго; встрѣчается этотъ случай при требованіи уже болѣе изысканнаго стола, и, конечно, въ такихъ хозяйствахъ, гдѣ расходомъ на мясо не стѣсняются, потому и употребленіе цѣлой туши, особенно включая грудину, становится излишнимъ. Относительно прикупки недостающихъ частей туши на жаркое нельзя дать какихъ-либо опредѣленныхъ указаній.

Обратимся теперь къ разсмотрѣнію пользованія тушей безъ грудины.

Отсутствіе въ мясной тушѣ грудины значительно облегчаетъ пользованіе ею; во-первыхъ, тѣмъ, что можно обойтись безъ ежедневнаго приготовленія кислыхъ суповъ, а во-вторыхъ, потому, что въ тушѣ безъ грудины преобладаютъ части, идущія на жаркое; при чемъ въ тѣхъ случаяхъ, когда является надобность вмѣсто мяса на жаркое имѣть телятину, баранину или что нибудь въ этомъ родѣ, то въ горячія идутъ не только всѣ покромки, но даже кострецъ и огузокъ; если же на жаркое идетъ не телятина и баранина, а требуется рубленое мясо (фаршъ) или мясо, приготовленное мелкими кусками (гулашъ, бефъ-строгоновъ, рагу и проч.), то огузокъ, кострецъ и проч. лучшія части употребляются на жаркое, а покромки и прочія худшія части идутъ на супъ.

Вотъ въ общихъ чертахъ тѣ положенія, которыми слѣдуетъ руководствоваться при пользованіи мясомъ не отдѣльными частями, а цѣлыми тушами съ грудиною и безъ оной. Прибавимъ еще, что удешевленіе продовольствія при пользованіи цѣлыми тушами въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій можетъ быть достигнуто слѣдующими тремя средствами:

1) Удешевленіемъ стоимости самаго мяса, такъ какъ потребитель, пріобрѣтая мясо почти изъ первыхъ рукъ, получаетъ его значительно дешевле, чѣмъ покупая въ лавкѣ.

2) Утилизаціей отбросовъ (костей, обрѣзнаго жира и студневыхъ веществъ) получаемыхъ отъ мяса, на что обыкновенно весьма мало обращаютъ вниманія, тогда какъ правильное веденіе этого дѣла можетъ дать до 2% первоначальной стоимости мяса.

3) Установленіемъ постояннаго и точнаго контроля въ расходѣ на мясо при разумномъ распредѣленіи частей туши на кушанья.

Вліяніе степени упитанности мясной туши говядины на количество и качество порцій готоваго мяса.

Если взять тушу средней крупности (15 пуд.) и средней упитанности (сырая мякоть содержитъ 32% твердыхъ веществъ и 68% воды), то первые, вторые и третьи сорта ея, не считая четвертаго и потерь за двое сутокъ (всего вмѣстѣ 46,75 ф.), дадутъ сырой мякоти съ костями **553** фунта.

Послѣ варки изъ каждаго сырого фунта (96 зол.) получится съ костями $65^1/_4$ зол., а безъ костей—$51^3/_4$ зол.; безъ потерь же при отдѣленіи костей отъ мякоти ($1^1/_3$ зол.) и безъ обрѣзокъ и раскрошекъ при нарѣзаніи порцій (4 зол.), такое чистое готовое мясо изъ фунта сырого обратится, въ концѣ концовъ, **въ $46^1/_2$ зол.** Считая по 20 зол. на человѣка и производя сказанный разсчетъ изъ 15-ти пудовой туши, получится выходъ чистыхъ порцій супового мяса—**1,286.** А считая по 40 зол. на человѣка, возможно накормить этой тушей **643** человѣка.

Если взять теперь въ 15 пудовъ очень жирную тушу (сырая мякоть содержитъ 38% твердыхъ веществъ и 62% воды), то при сказанныхъ разсчетахъ сырой фунтъ ея обратится въ 50 золотниковъ чистаго готоваго мяса, а цѣльная туша дастъ (по 20 зол.) 1,383 порціи. А считая по 40 зол, на человѣка, такой тушей возможно накормить **691** человѣка, т.-е. на 48 человѣкъ больше, чѣмъ въ предыдущемъ случаѣ.

Если же теперь взять тушу въ 15 пудовъ тощую (сырая мякоть содержитъ 25% твердыхъ питательныхъ веществъ и 75% воды), то, приводя сказанныя разсчеты, получимъ, что сырой фунтъ ея обратится въ 40 золотниковъ чистаго готоваго мяса, а цѣльная туша дастъ (по 20 зол.) всего 1,107 порцій. А считая по 40 зол. на человѣка, такой тушей возможно накормить всего 553 человѣка, т.-е. на 90 человѣкъ меньше, чѣмъ въ первомъ случаѣ, и на 138 человѣкъ меньше, чѣмъ во второмъ случаѣ. Но, кромѣ количественной стороны, въ этомъ, третьемъ случаѣ значительно понизится и качественная сторона (питательность). Такъ,

въ первомъ случаѣ она обыкновенно доходитъ до 32%, во второмъ случаѣ возвышается до 38%, а въ третьемъ случаѣ падаетъ до 25%. Или, говоря иначе, въ 1-мъ случаѣ потребитель переплачиваетъ за 68% воды, во 2-мъ случаѣ за 62%, а въ 3-мъ случаѣ за 75% ея.

Итакъ, если взять самое худое мясо и самое хорошее, то при одномъ и томъ же вѣсѣ во второмъ случаѣ выходъ суповыхъ порцій возрастаетъ до 21% и, кромѣ того, качество мяса повысится на 23%.

На практикѣ **тощимъ убойнымъ мясомъ называется такое,** когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбоѣ 20 фунт. и такое же количество его остается при тушѣ.

Полуупитаннымъ называется такое, когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбоѣ $1^1/_2$ пуда и столько же остается жира при тушѣ.

Вполнѣ жирнымъ называется такое, когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбоѣ $2^1/_2$ пуда и столько же остается его при тушѣ.

10-ти пудовая туша даетъ сбойнаго сала:

Тощая	15 фун.
Полуупитанная	1 пудъ
Вполнѣ жирная. . . .	$1^1/_2$ пуда

20-ти пудовая туша даетъ сбойнаго сала:

Тощая	30 фун.
Полуупитанная	2 пуда
Вполнѣ жирная. . . .	3—4 пуда

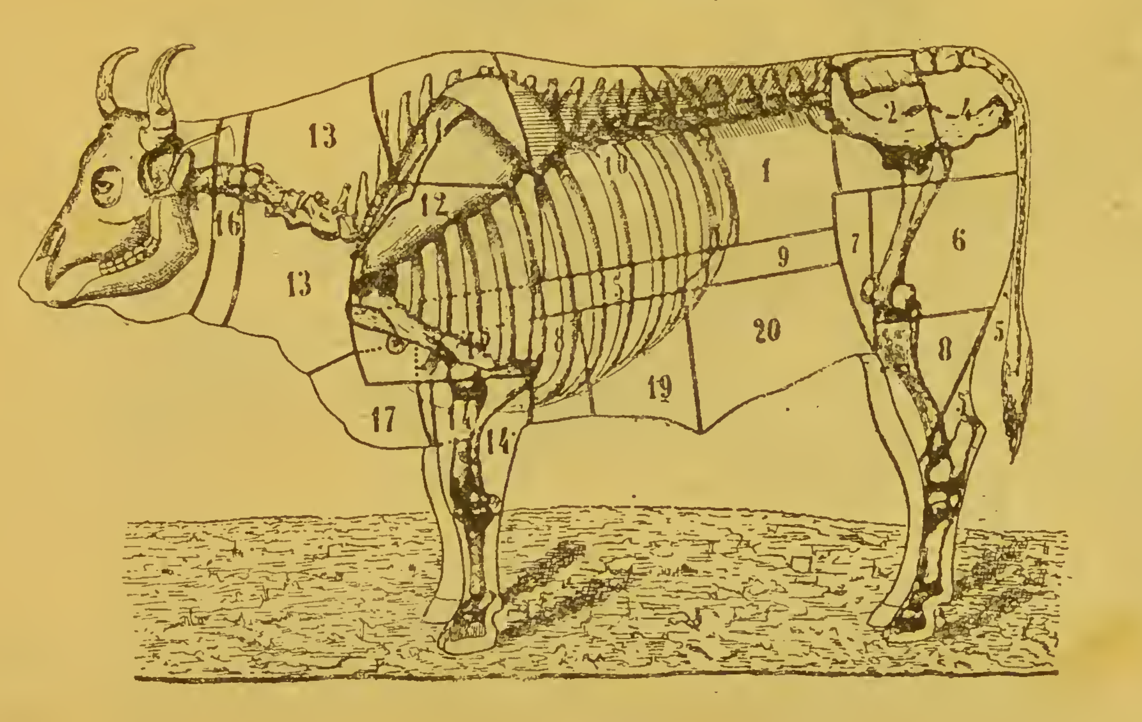
Если бы сказанный разсчетъ принимался во вниманіе при заключеніи контрактовъ на поставку мяса и при пріемкѣ его въ хозяйства общественныхъ учрежденій, то вынужденное питаніе въ закрытыхъ заведеніяхъ возможно было бы возвысить до максимума. Достиженіе же этихъ условій особенно важно было бы для учащейся молодежи.

Рисунокъ № 1.

Схема сортировки мясной туши въ г. С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



А. Первые сорта—на жаркое.
1) Ростбифъ.
2) Толстый филей.
3) Тонкій филей.
4) Огузокъ.
5) Ссѣкъ.

Б. Первые сорта—на горячія.
6) Бедро.
7) Кострецъ.

В. Второй и третій сортъ—на горячія.
8) Подбедерокъ.
9) Филейная покромка.

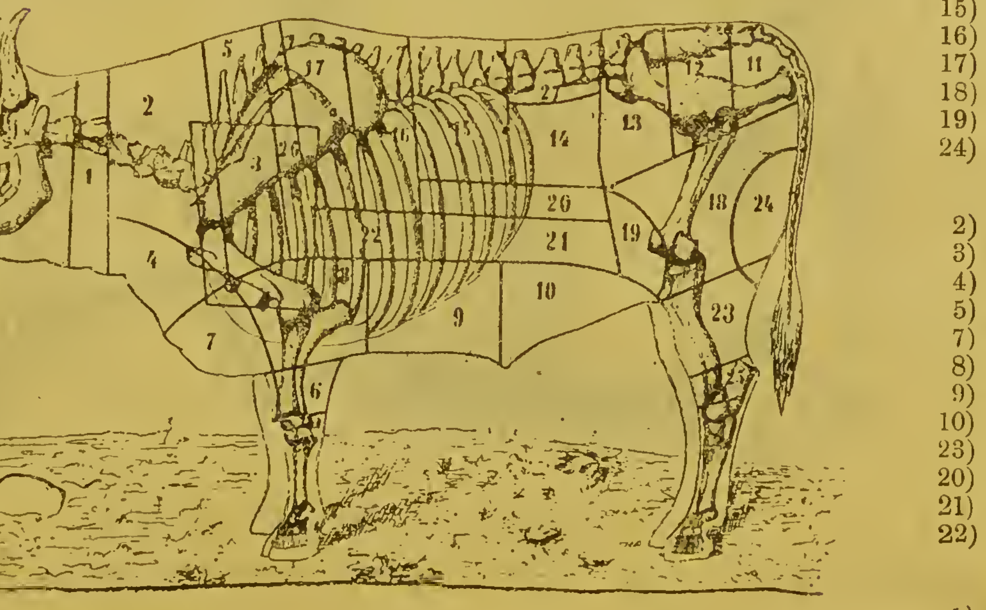
А. Второй сортъ—на жаркое.
10) Тонкій край.

В. Части туши—только на горячія.
11) Толстый край.
12) Лопатка.
13) Шея.
14) Рулька съ голяшкой.
15) Краевая покромка.
16) Зарѣзъ.
17) Челышко.
18) Средина грудины.
19) Завитокъ.
20) Бочекъ.

Схема сортировки мясной туши въ г. МОСКВѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

По даннымъ ветеринарнаго врача Г. П. Гурина.



Рисунокъ № 2.

Высшій сортъ.

27) Вырѣзка.

I сортъ.

11) Горбушка.
12) Кострецъ.
13) Оковалокъ.
14) Средина филея.
15) Тонкій филей.
16) Тонкій край.
17) Толстый край.
18) Огузокъ.
19) Щупъ.
24) Ссѣкъ.

II сортъ.

2) Шея.
3) Лопатка.
4) Гривенка.
5) Подплечный край.
7) Челышко.
8) Грудь.
9) Завитокъ.
10) Пашина.
23) Подбедерокъ.
20) Первая покромка отъ филея.
21) Вторая покромка отъ филея.
22) Покромка отъ края.

III сортъ.

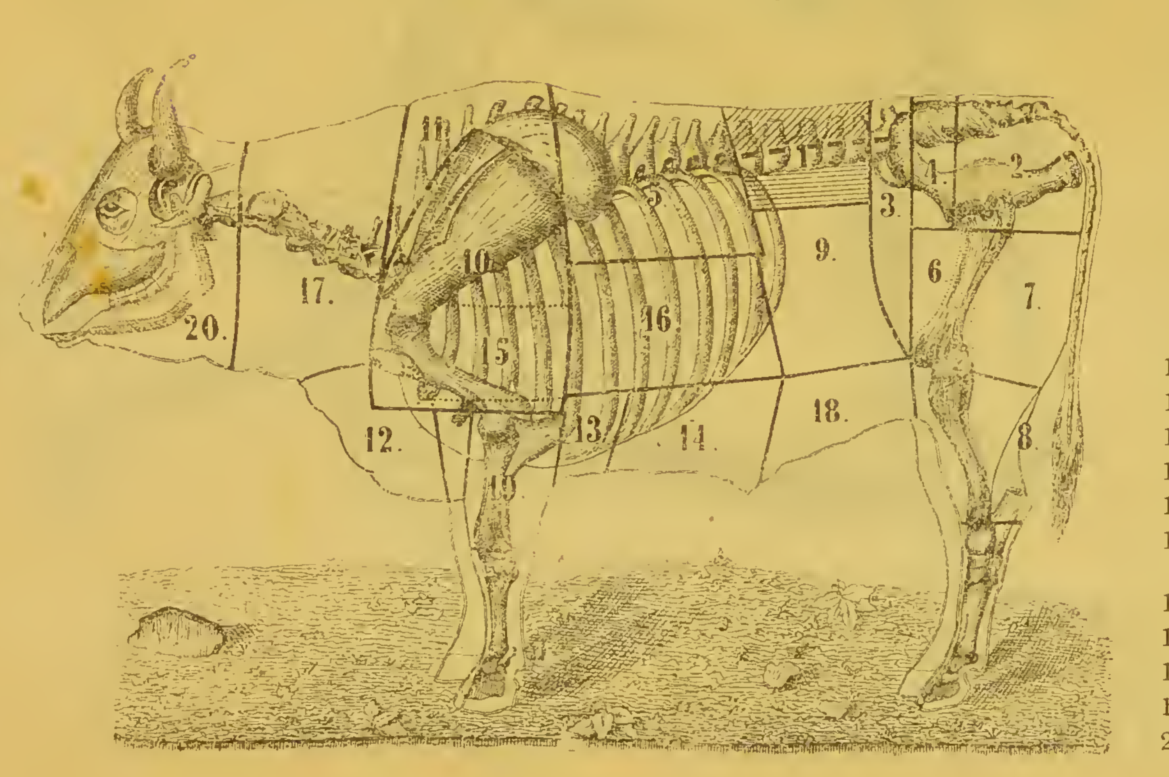
1) Зарѣзъ.
6) Рулька.
25) Голяшка.
26) Зачистка отъ края и шеи.

Рисунокъ № 3.

Схема сортировки мясной туши въ г. ОДЕССѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**.

По даннымъ одесскаго мясного торговца Бенедато.



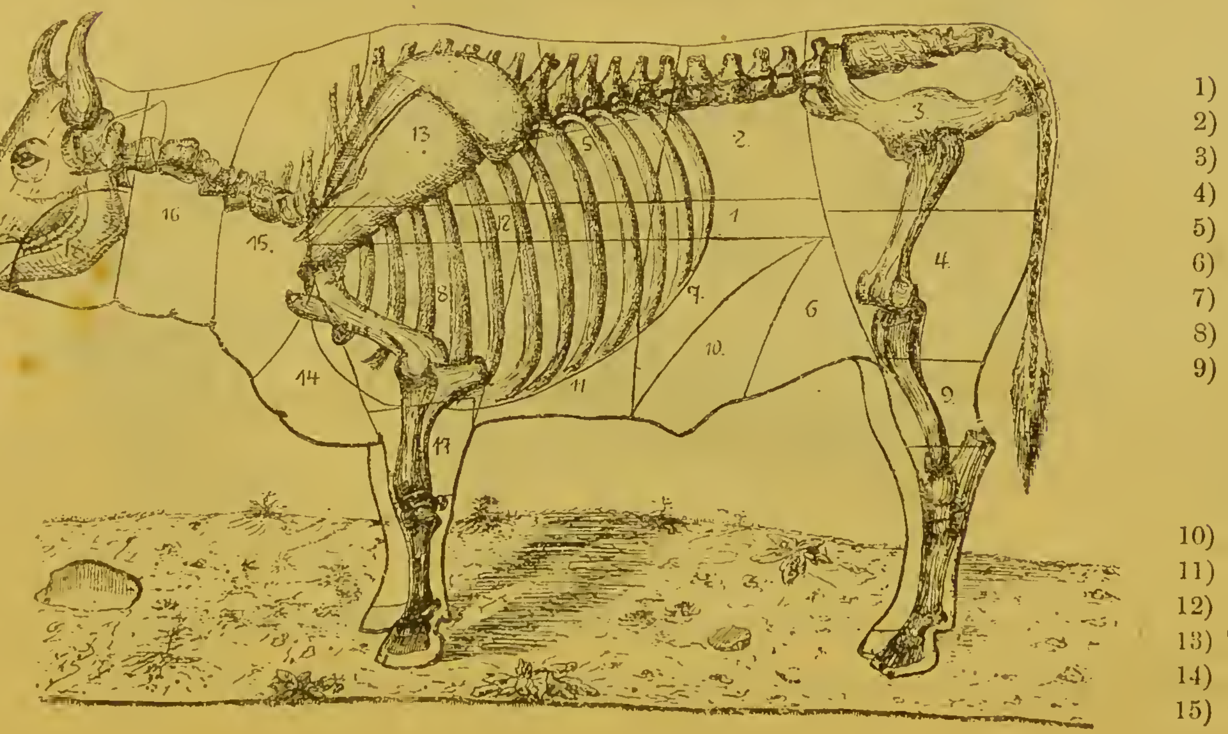
1) Ростбифъ.
2) Кулотъ.
3) Кострецъ.
4) Кострецъ.
5) Антрекотъ.
6) Яблоко.
7) Бедрина.
8) Ссѣкъ.
9) Почечное.
10) Лопатка.
11) Толстый окраекъ.
12) Челышко (грудины).
13) Средина (грудины).
14) Пашина (грудины).
15) Покромка отъ толстаго окрайка.
16) Подкрылокъ.
17) Шея.
18) Пашина.
19) Голяшка.
20) Зарѣзъ.

Рисунокъ № 4.

Схема сортировки мясной туши въ г. ВАРШАВѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе.
2) Толстый филе.
3) Огузокъ и ссѣкъ.
4) Средина бедра.
5) Тонкій край.
6) Крострецъ.
7) Бочекъ.
8) Средина лапотки.
9) Подбедерокъ.

II сортъ.

10) Бочекъ.
11) Грудина и завитокъ.
12) Отъ краев. покромки.
13) Толстый край.
14) Челышко.
15) Оковалокъ.

Рисунокъ № 5.

Схема сортировки мясной туши въ г. ХАРЬКОВѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.

I сортъ.

1) Филе толстый.
2) Ссѣкъ.
3) Кострецъ.
4) Горка.
5) Грудина.
6) Лопатка.
7) Толстая горка.
8) Ошекъ.

II сортъ.

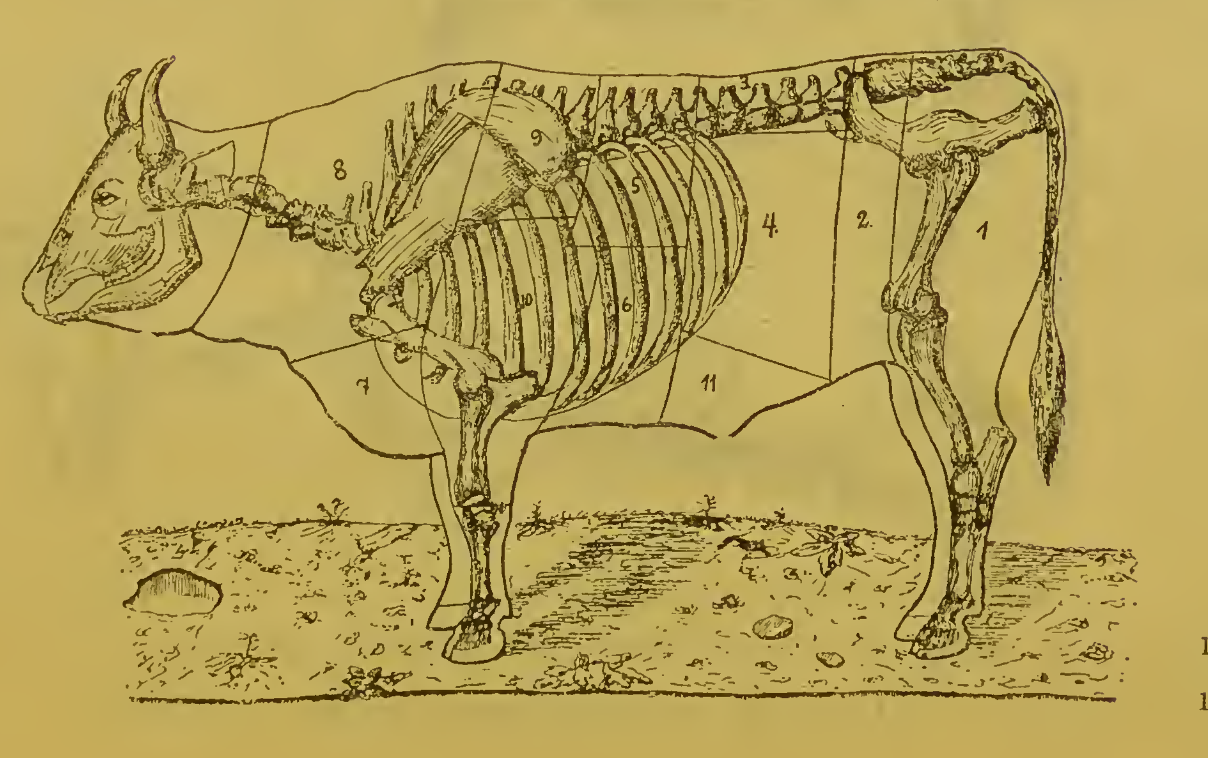
Дѣлится на 2 части: переднюю около 11 пудовъ (8—10 коп. ф.), заднюю около 9 пуд. (10 — 12 коп. фунтъ).

Рисунокъ № 6.

Схема сортировки мясной туши въ г. КІЕВѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



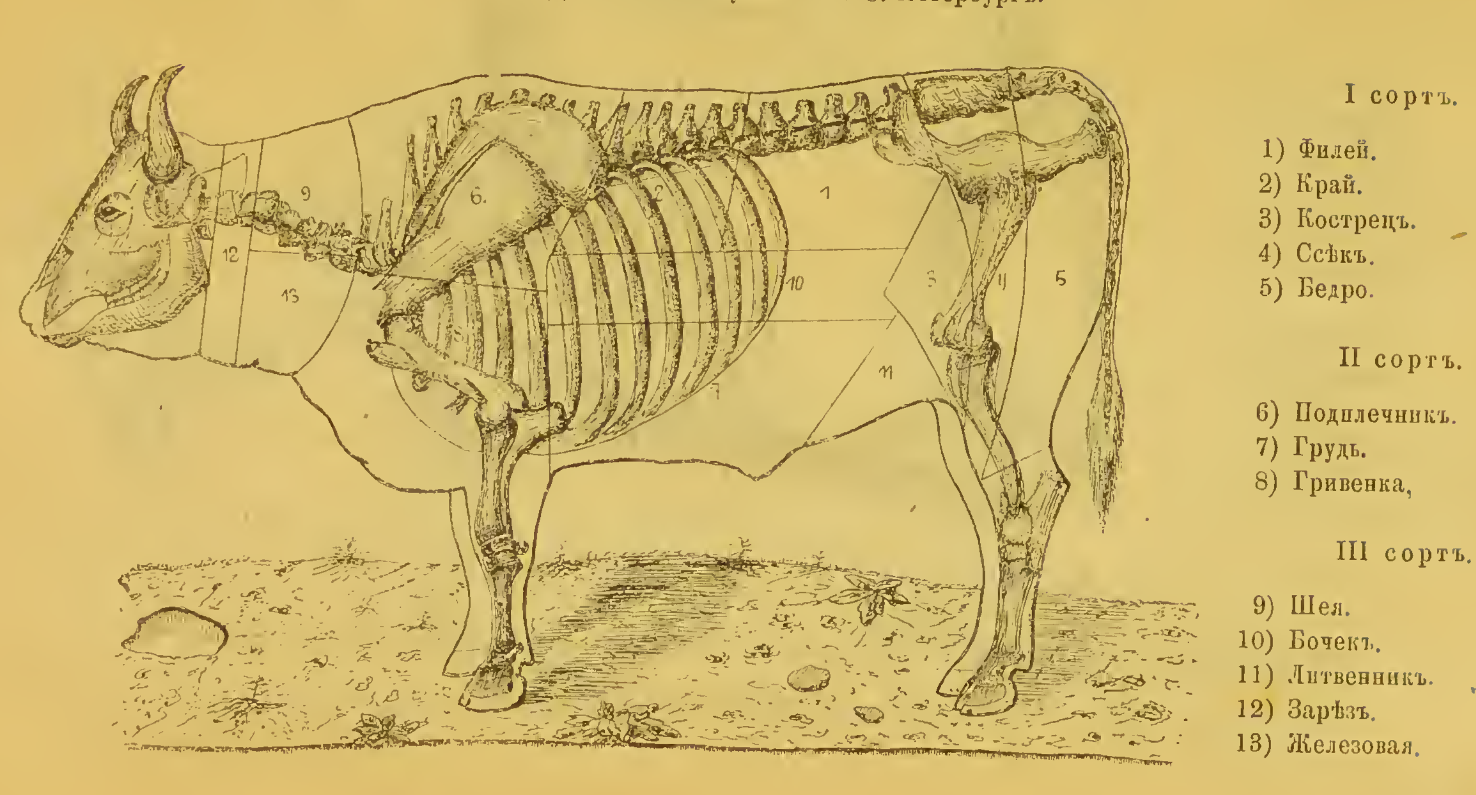
1) Куцая нога, снаружи огузокъ, внутри ссѣкъ.
2) Толстый филе.
3) Филе вырѣзной.
4) Тонкій филе.
5) Тонкій край.
6) Тонкая грудинка.
7) Толстая грудинка.
8) Ошеекъ.
9) Толстый край.
10) Лопатка
11) Пашина.

Рисунокъ № 7.

Схема сортировки мясной туши въ г. КАЗАНИ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филей.
2) Край.
3) Кострецъ.
4) Ссѣкъ.
5) Бедро.

II сортъ.

6) Подплечникъ.
7) Грудь.
8) Гривенка,

III сортъ.

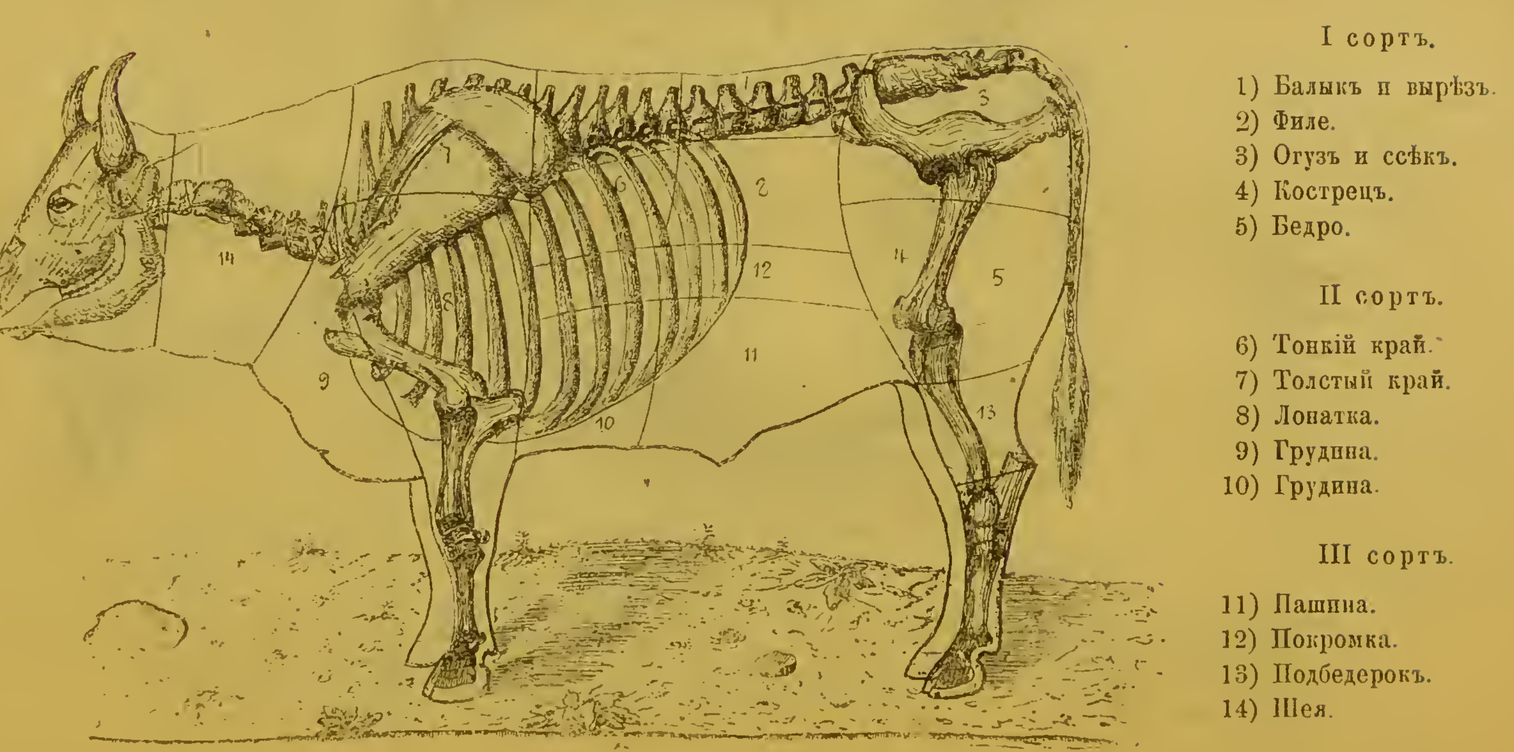
9) Шея.
10) Бочекъ.
11) Литвенникъ.
12) Зарѣзъ.
13) Железовая.

Рисунокъ № 8.

Схема сортировки мясной туши въ г. ВИЛЬНО.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Балыкъ и вырѣзъ.
2) Филе.
3) Огузъ и ссѣкъ.
4) Кострецъ.
5) Бедро.

II сортъ.

6) Тонкій край.
7) Толстый край.
8) Лопатка.
9) Грудина.
10) Грудина.

III сортъ.

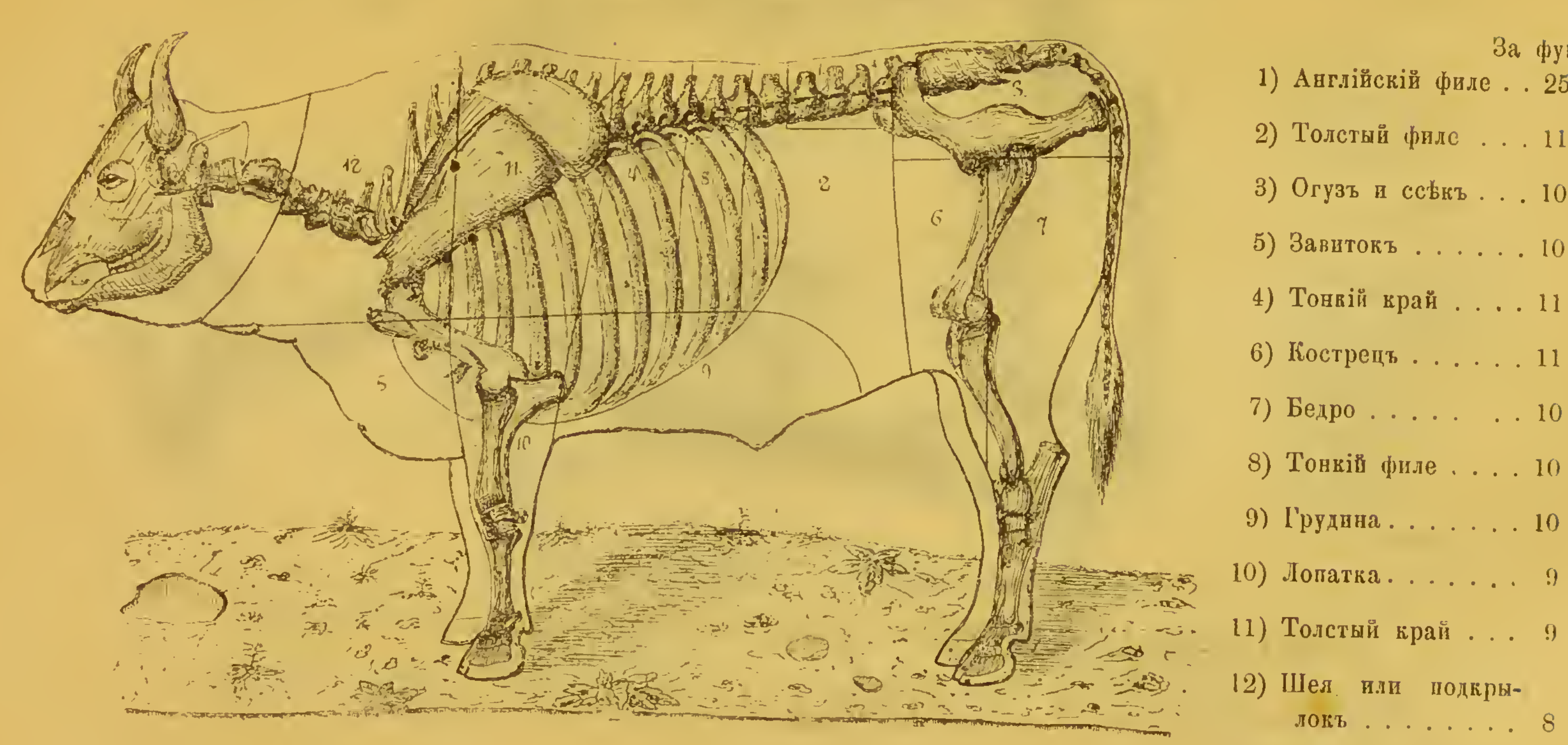
11) Пашина.
12) Покромка.
13) Подбедерокъ.
14) Шея.

Рисунокъ № 9.

Схема сортировки мясной туши въ г. ВОРОНЕЖѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



	За фунтъ.
1) Англійскій филе	25 к.
2) Толстый филе	11 „
3) Огузъ и ссѣкъ	10,5 „
5) Завитокъ	10 „
4) Тонкій край	11 „
6) Кострецъ	11 „
7) Бедро	10 „
8) Тонкій филе	10 „
9) Грудина	10 „
10) Лопатка	9 „
11) Толстый край	9 „
12) Шея или подкрылокъ	8 „

Рисунокъ № 10.

Схема сортировки мясной туши въ г. САРАТОВѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.

I сортъ.

1) Филе.
2) Тонкій край.
3) Кострецъ.
4) Огузокъ.
5) Ссѣкъ.
6) Средина бедра.
7) Подбедерокъ.
8) Тонкій край.
9) Толстый край.

II сортъ.

10) Грудина.
11) Челышко.
12) Лопатка.
13) Кромка.

III сортъ.

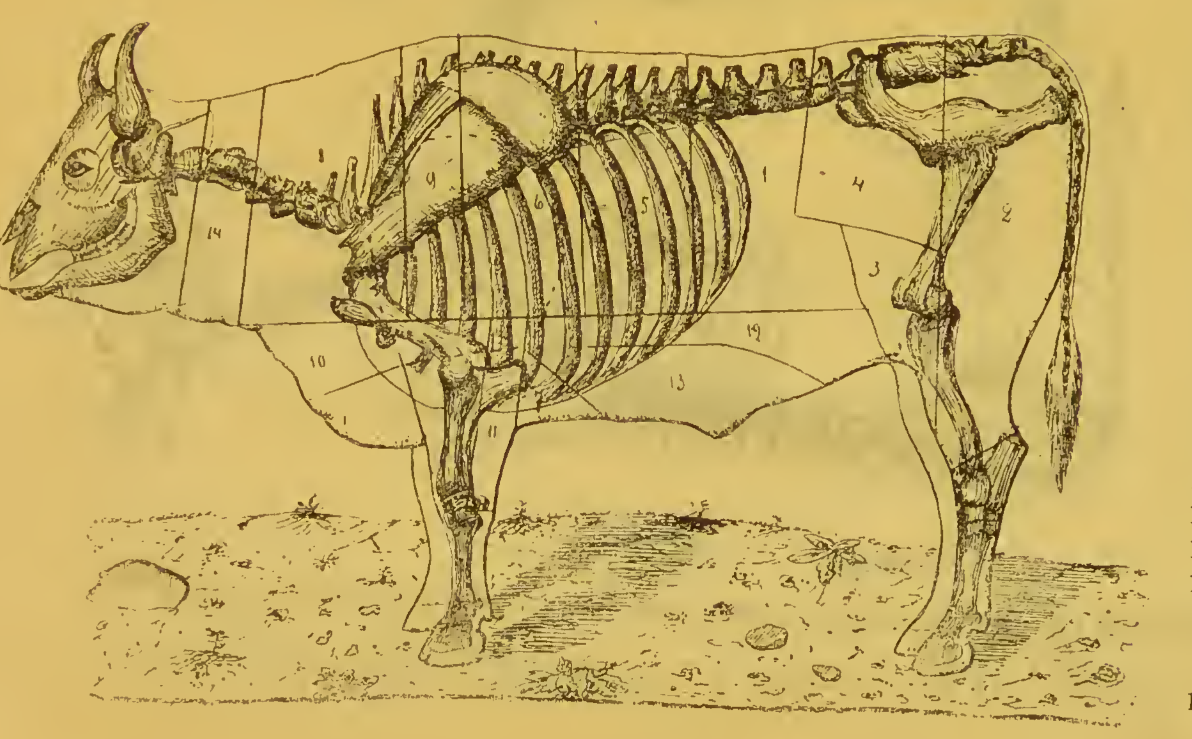
14) Зашейная.
15) Отъ краевой покромы.
16) Зачистокъ.
17) Зарѣзъ.
18) Ладыжка.

Рисунокъ № 11.

Схема сортировки мясной туши въ г. НИЖНЕМЪ-НОВГОРОДѢ

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе вырубной.
2) Огузокъ.
3) Ссѣкъ.
4) Кострецъ.
5) Тонкій край.
6) Толстый край.
7) Соколокъ.

II сортъ.

8) Шея.
9) Окомель.
10) Лопатка.
11) Огузокъ поредній.
12) Покромка.
13) Тонкая грудина.

III сортъ.

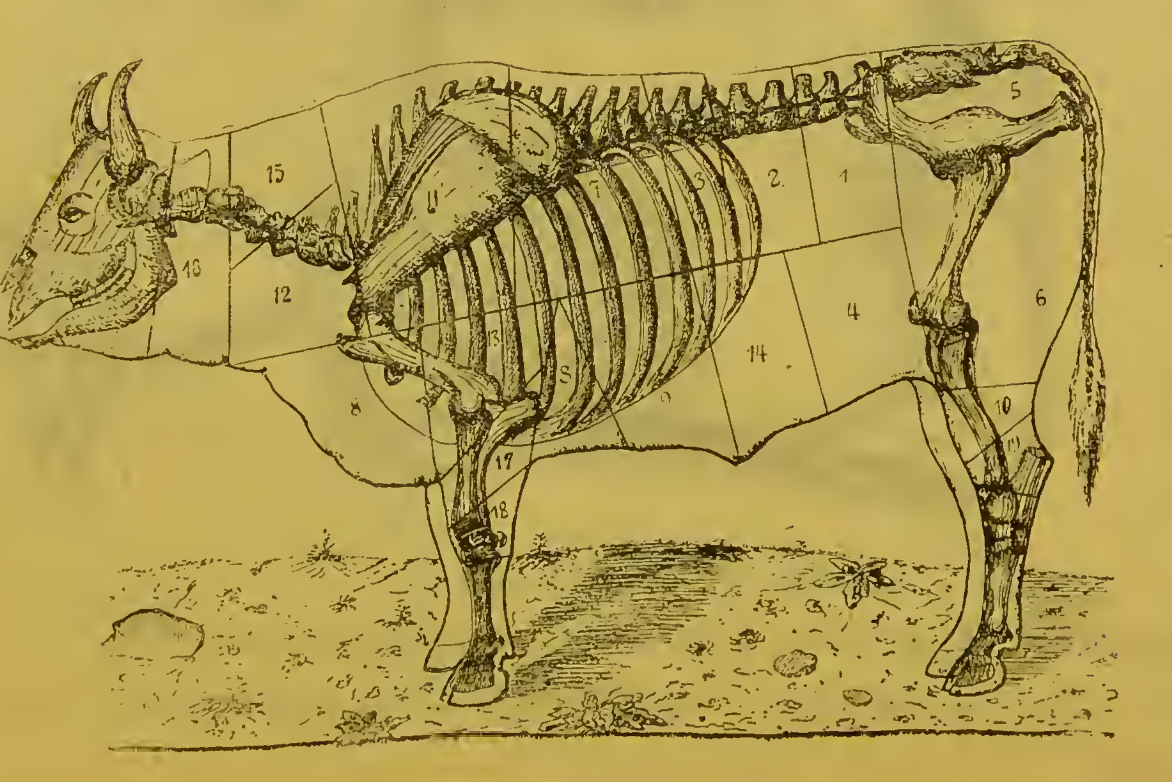
14) Зарѣзъ.

Рисунокъ № 12.

Схема сортировки мясной туши въ г. АРХАНГЕЛЬСКѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мяснаго музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Толстый филе.
2) Ростбифъ или тонкій филе.
3) Паховка.
4) Мякотный филе.
5) Огузокъ.
6) Сѣкъ, внутрення подъляжка и часть огузка.
7) Край или тонкая ребровка.
8) Мысъ грудины.

II сортъ.

9) Тонкая грудина.
10) Ляжка.
11) Степь или толстая ребровка.
12) Шаръ.
13) Колѣно.
14) Болонъ.

III сортъ.

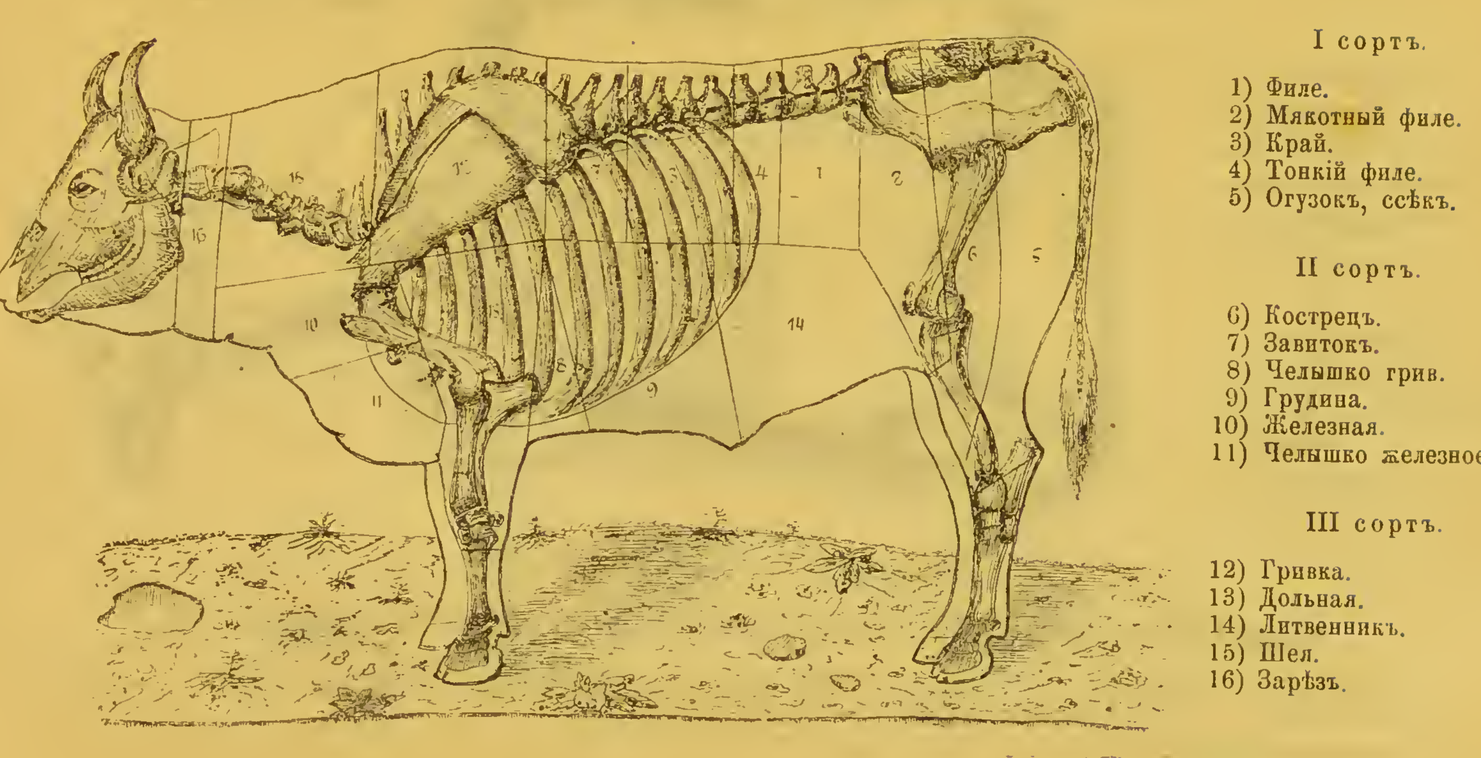
15) Подплечье.
16) Зарѣзъ.
17) Передняя лытка.
18) Задняя лытка.

Рисунокъ № 13.

Схема сортировки мясной туши въ г. СИМБИРСКѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе.
2) Мякотный филе.
3) Край.
4) Тонкій филе.
5) Огузокъ, ссѣкъ.

II сортъ.

6) Кострецъ.
7) Завитокъ.
8) Челышко грив.
9) Грудина.
10) Железная.
11) Челышко железное.

III сортъ.

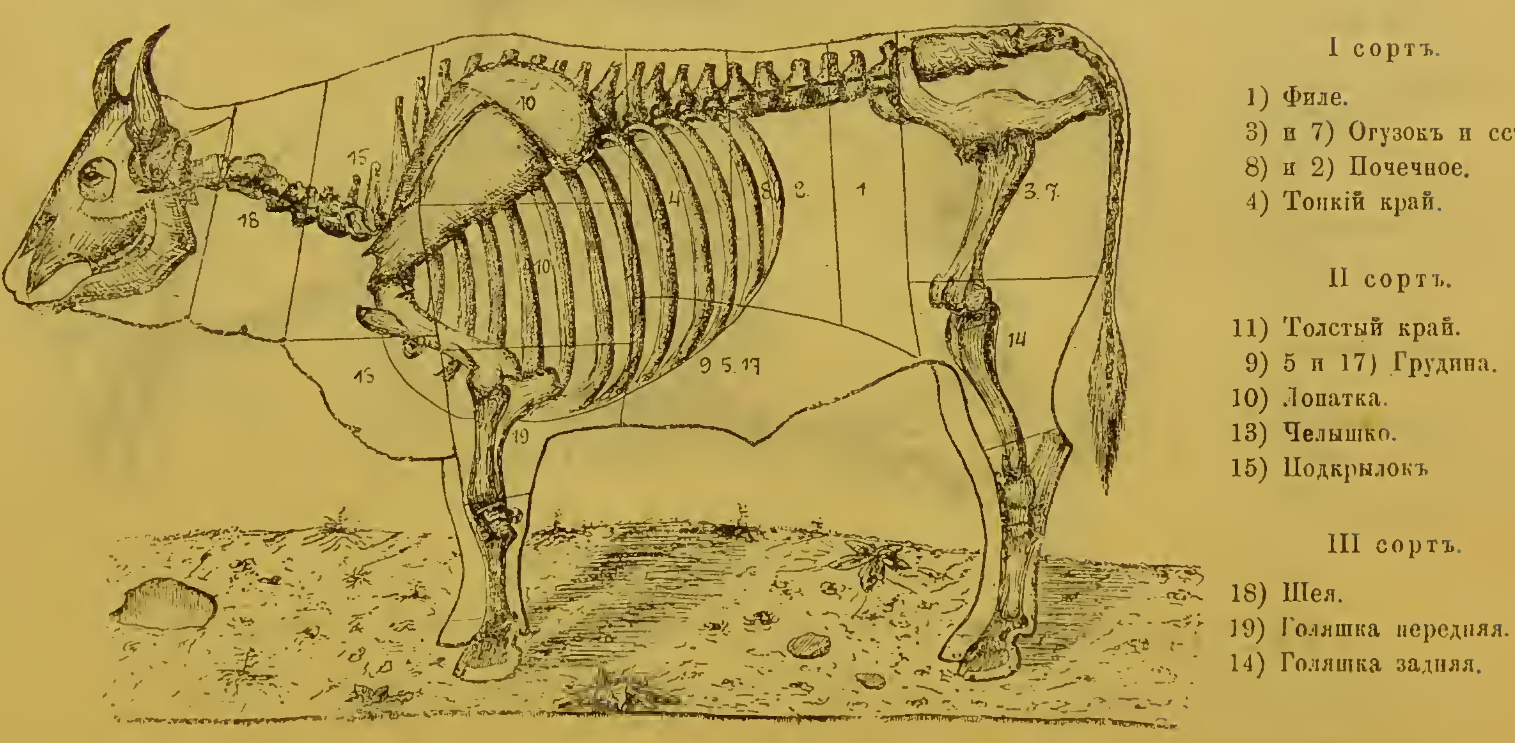
12) Гривка.
13) Дольная.
14) Литвенникъ.
15) Шел.
16) Зарѣзъ.

Рисунокъ № 14.

Схема сортировки мясной туши въ г. РОСТОВѢ-на-ДОНУ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе.
3) и 7) Огузокъ и ссѣкъ.
8) и 2) Почечное.
4) Тонкій край.

II сортъ.

11) Толстый край.
9) 5 и 17) Грудина.
10) Лопатка.
13) Челышко.
15) Подкрылокъ

III сортъ.

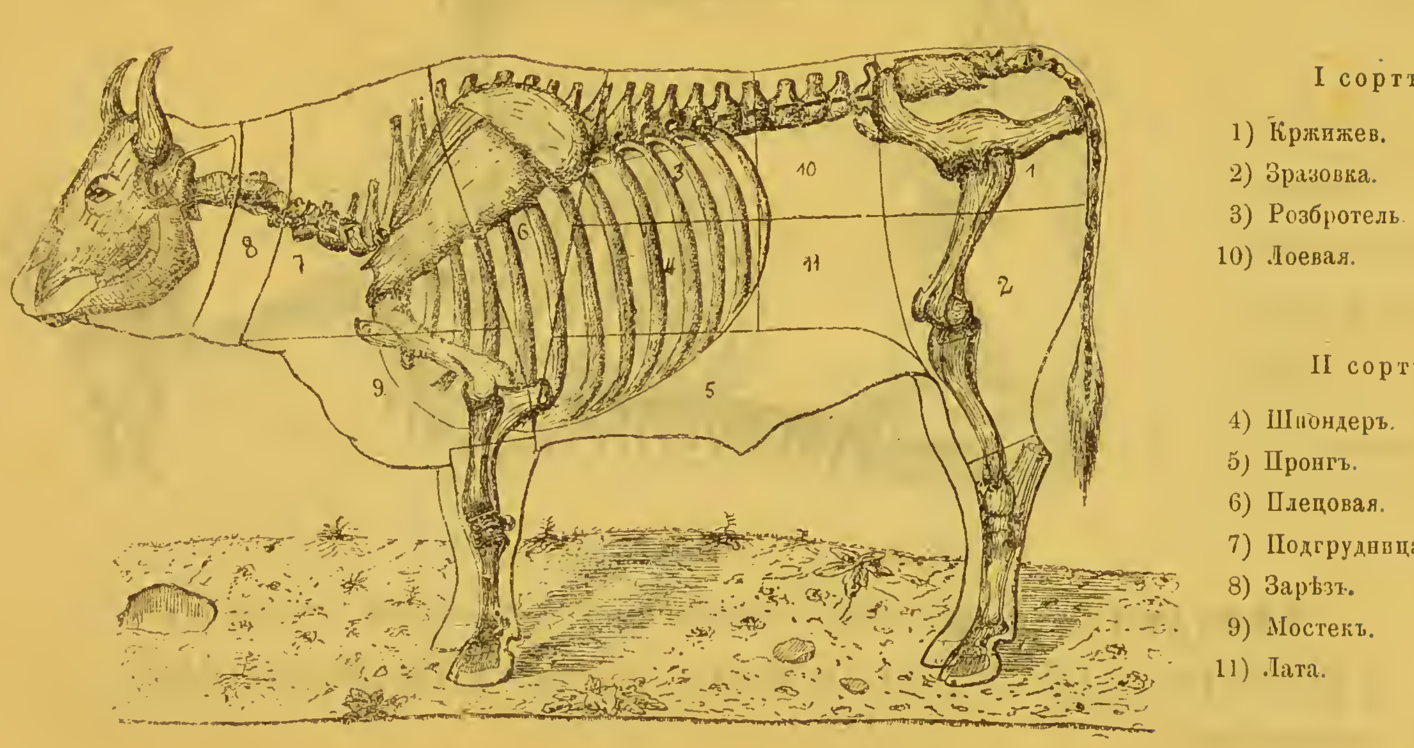
18) Шея.
19) Голяшка передняя.
14) Голяшка задняя.

Рисунокъ № 15.

Схема сортировки мясной туши въ г. ЛЮБЛИНѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Кржижев.
2) Зразовка.
3) Розбротель.
10) Лоевая.

II сортъ.

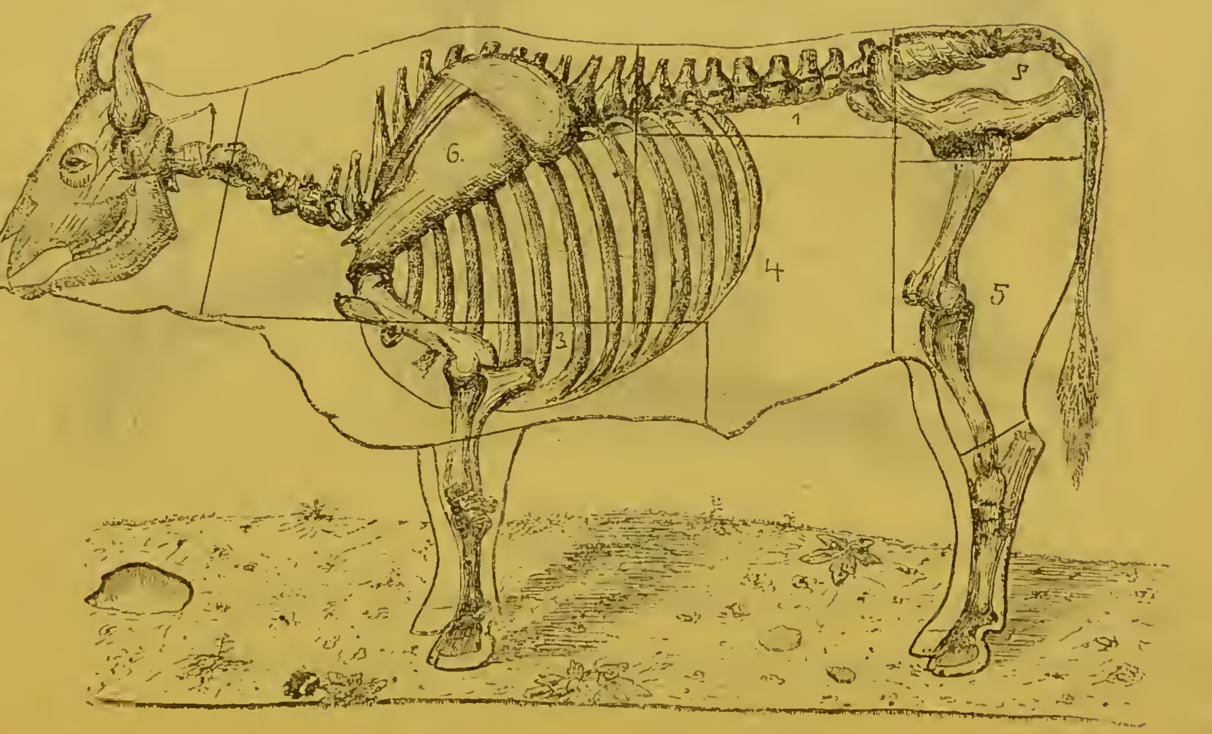
4) Шпондеръ.
5) Пронгъ.
6) Плецовая.
7) Подгрудница.
8) Зарѣзъ.
9) Мостекъ.
11) Лата.

Рисунокъ № 16

Схема сортировки мясной туши въ г. ВЛАДИКАВКАЗѢ

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе.

2) Огузъ и ссѣкъ.

3) Груд. и челышко.

4) Середка.

5) Лопатка задняя.

II сортъ.

6) Толстый край.

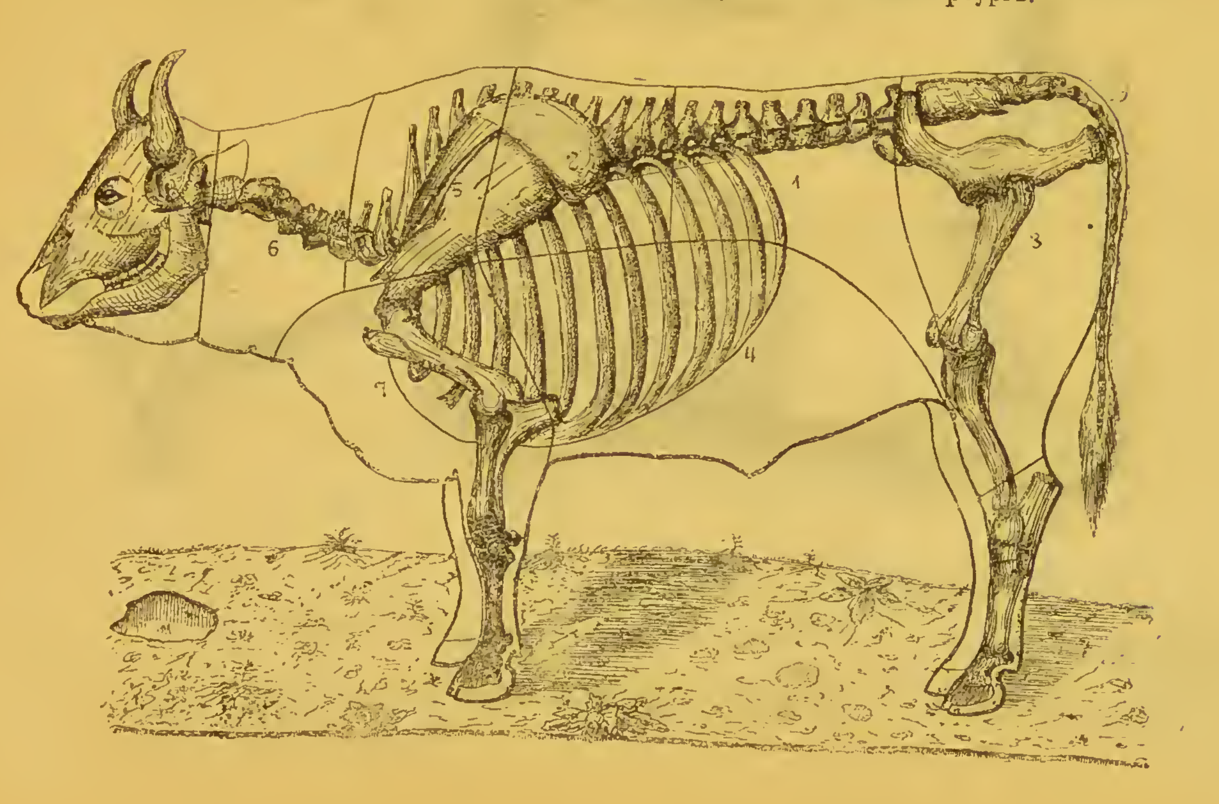
7) Передняя лопатка.

Рисунокъ № 17.

Схема сортировки мясной туши въ г. ОРЕНБУРГѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. ИГНАТЬЕВЪ.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

1) Филе и вырѣзка.
2) Край.
3) Ссѣкъ и бедро.

II сортъ.

4) Грудина съ челышкой и полкой.
5) Завитокъ.

III сортъ.

6) Шея.
7) Лопатка.

Рисунокъ № 18.

Схема сортировки мясной туши въ г. БАКУ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.

I сортъ.

3) Чилагачъ.

4) Задняя часть.

5) Грудная часть.

II сортъ.

1) Шейная часть.

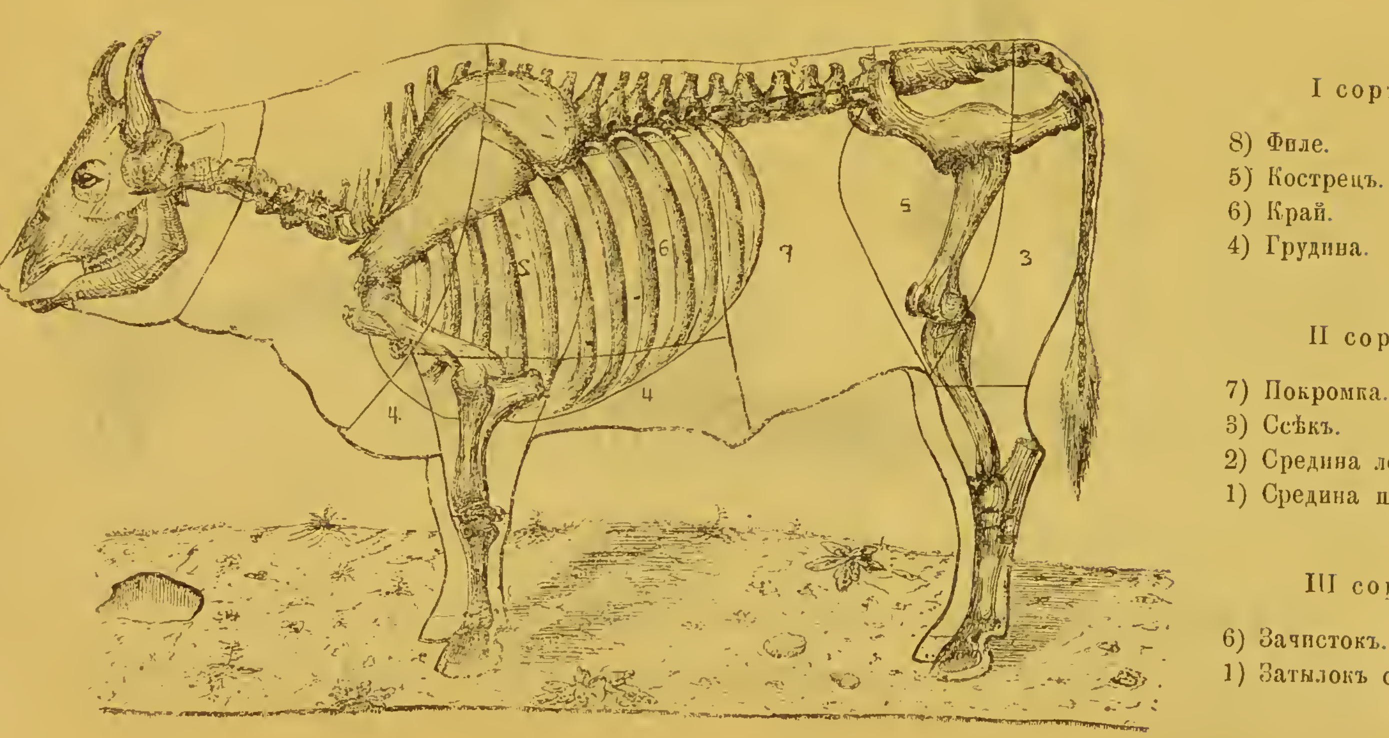
2) Лопатка.

Рисунокъ № 19.

Схема сортировки мясной туши въ г. СЕВАСТОПОЛѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ**.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



I сортъ.

8) Филе.
5) Кострецъ.
6) Край.
4) Грудина.

II сортъ.

7) Покромка.
3) Ссѣкъ.
2) Средина лопатки.
1) Средина шеи.

III сортъ.

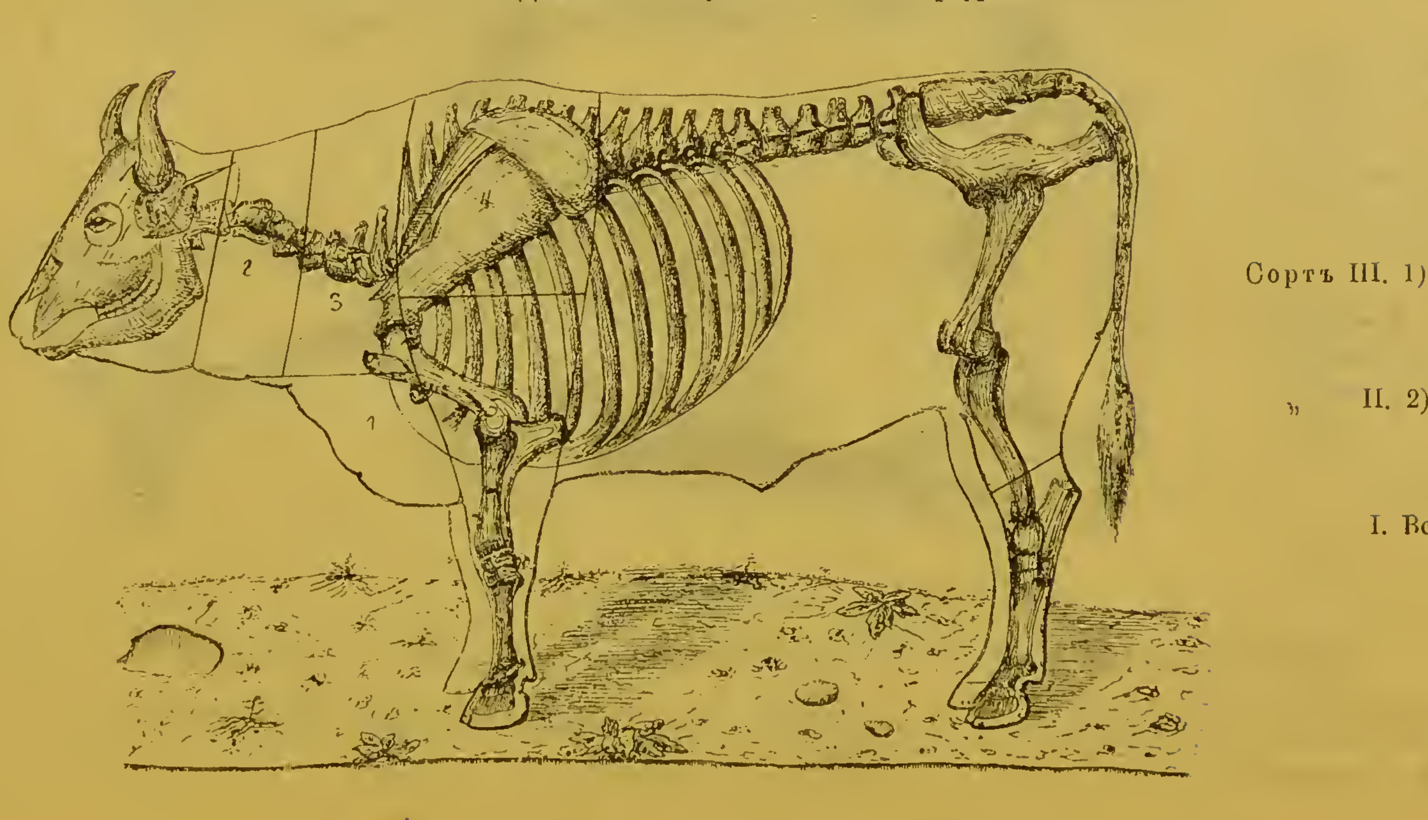
6) Зачистокъ.
1) Затылокъ отъ шеи.

Рисунокъ № 20.

Схема сортировки мясной туши въ г. СТАВРОПОЛѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



Сортъ III. 1)

„ II. 2) 3) 4) и 5).

I. Все остальное.

Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши.

Мясо туши не представляетъ одинаковаго достоинства въ различныхъ своихъ частяхъ и соотвѣтственно этому части туши имѣютъ разъ навсегда опредѣленную относительную цѣнность. Разница въ цѣнѣ частей одной и той же туши доходитъ до 10-ти и болѣе разъ; такъ, напр., въ Петербургѣ филейная часть продается по 50 к. фунтъ, а зарѣзъ или бочекъ—по 5 коп. Между этими крайними предѣлами существуетъ много среднихъ цѣнностей. Такимъ образомъ, изъ этого возникла схема сортировки тушъ на сорта, при чемъ различныя извѣстныя части получили въ кулинарномъ искусствѣ особыя спеціальныя назначенія. Въ различныхъ городахъ существуютъ и различные способы разрубки мяса, что видно изъ сравненій ниже помѣщенныхъ схемъ сортировки мяса въ Петербургѣ, Москвѣ, Одессѣ и друг. городахъ.

Вкусовые органы, а равно и желудокъ, конечно, сразу указали людямъ разницу въ достоинствѣ различныхъ частей мясной туши, чѣмъ, понятное дѣло, воспользовались мясоторговцы, назначивъ болѣе высшія цѣны на вкусныя части.

Самыя лучшія мясныя части расположены вдоль позвонковъ; изъ нихъ считаются болѣе лучшими тѣ, которыя расположены ближе къ заду. Мышечныя волокна въ этихъ частяхъ болѣе тщательно перемѣшаны съ жиромъ, содержа весьма мало воды и сухожилій (студневыхъ веществъ). Вообще изъ разсмотрѣнія достоинствъ различныхъ частей туши можно вывести слѣдующія общія основанія: 1) при удаленіи отъ позвоночника внизъ мясо ухудшается—оно все больше и больше пріобрѣтаетъ студневыхъ веществъ, костей и воды, а теряетъ—жиръ; 2) если мы будемъ разсматривать части мяса, лежащія по направленію отъ зада къ переду, то, начиная отъ расположенныхъ у хвоста вплоть до головы, увидимъ также значительное ухудшіе въ достоинствѣ мяса: съ каждымъ позвонкомъ, съ каждымъ ребромъ по направленію къ шеѣ мясо ухудшается. Такимъ образомъ, мясо лучше кверху и заду, а хуже—книзу и переду. Разница въ достоинствахъ мяса въ одномъ и томъ же организмѣ произошла отъ разницы работы, которую несутъ различныя группы мышцъ. Передъ хуже зада, потому что болѣе употребляетъ усилій при

работѣ; напр., шея напрягается больше, такъ какъ всю жизнь держитъ тяжелую голову на вѣсу, почему мясо ея цѣнится дешевле; на головѣ—щековина или щечина представляетъ группу мышцъ, работающихъ день и ночь, напр., у животныхъ, отрыгающихъ жвачку, поэтому мясо это дешевле и годится только на фаршъ въ дешевыя колбасы; наоборотъ, въ задней части, гдѣ мышцы работаютъ сравнительно мало, расположено самое цѣнное мясо—филейная часть; помѣщенная между костями и окруженная жировыми наслоеніями внутренняго околопочечнаго жира, она цѣнится очень дорого—50 и болѣе коп. за фунтъ, предназначаясь на самыя изысканныя блюда.

Зная только что сказанныя общія правила для пользованія частями туши, можно отбросить всѣ названія, данныя кускамъ мяса въ мясной техникѣ. Названія эти, какъ видно изъ схемъ, разныя для различныхъ городовъ, а для потребителя, переѣзжающаго на житье изъ одного города въ другой, производятъ недоразумѣнія и путаницу. И, дѣйствительно, въ одномъ городѣ часть называется толстымъ филеемъ, а въ другомъ городѣ она носитъ названіе костреца, а въ третьемъ городѣ послѣдній называется яблокомъ. Для избѣжанія таковой путаницы мы озабочены ввести въ употребленіе универсальную схему, которую здѣсь прилагаемъ для пользованія. Въ основу этой схемы мы вводимъ анатомическія названія бычьяго организма. Такимъ образомъ, получаемъ:

1) **Мясо шейное.** Ближе къ головѣ шейное мясо ухудшается, а ближе къ туловищу оно улучшается. *Передне-шейное мясо* самое худшее (см. а. а. а.). *Задне-шейное* мясо будетъ всегда лучше (см. б. б. б. б.). Какъ то, такъ и другое идетъ только на варево, какъ 4 и 3 сортъ.

2) **Мясо реберное.** Первыя 5 реберъ отъ шеи или *передне-реберная часть* (2 сортъ, см. в. в. в.) всегда идетъ лишь только на варево. Задне-реберная часть (8 реберъ) дѣлится такъ: *верхне-реберная часть* (1 сортъ, см. д. д. д. д.) у позвоночника идетъ на жаркое попроще и *нижне-реберная часть* (3 сортъ, в. в.) идетъ только на варево. Какъ та, такъ и другая съ каждымъ ребромъ къ заду содержитъ мясо лучшее.

Мясо поясничное. Состоитъ изъ 6-ти позвонковъ, безъ реберъ, изъ которыхъ каждый къ заду лучше, а впередъ—хуже.

Рисунокъ № 21.

Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши.

а) Плохое суповое мясо, идетъ въ рабочія артели, ночлежные дома, обжорные ряды, харчевни и пр. Въ достаточныхъ хозяйствахъ лучше—на фаршъ, выварку фюме для соусовъ и подливокъ.

б) Мясо средняго достоинства — на всѣ крупяные супы въ частныхъ небогатыхъ хозяйствахъ и—большихъ общественныхъ учрежденій.

в) Хорошее суповое мясо въ смыслѣ наваристости и выгодности распредѣленія на порціи—на лѣнивыя щи и всѣ супы, при которыхъ полагается на порцію кусокъ суповаго мяса.

г) Грудинка. На всѣ кислые супы, требующіе жирное мясо:—борщи, кислыя и зеленыя щи и проч.

д) На жаркое въ небогатыхъ частныхъ хозяйствахъ, а въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій—на варево.

з) На ростбифъ цѣликомъ, а вырѣзки—на бифштексы.

к) Жаркое въ кускѣ, какъ тушеное, шпигованное, брезерованное и проч.

л) На бефъ-бульи, а также тушеное, шпигованное, брезерованное и проч.

м) На рулетъ, котлеты и всевозможные фарши. Хорошее суповое мясо.

н) На бульонъ для выздоравливающихъ больныхъ. Превосходное суповое мясо въ достаточныхъ хозяйствахъ.

о) На обыкновенный бульонъ и консоме, а вываренное мясо, пропущенное чрезъ мясорубку и приправленное фюме, жиромъ, лукомъ, перцемъ—на фаршъ въ пирожки и проч.

р) Заходитъ на внутреннюю поверхность ноги; мясистая часть вверху идетъ какъ жаркое въ кускѣ и на котлеты, а костистая часть внизу—на бульонъ.

Эта часть содержитъ двѣ вырѣзки: *верхне-поясничная наружная*—2-го сорта (см. з. з.) и *нижне-поясничная внутренняя*—1-го сорта (см. з. з.). Первая—на жаркія попроще. Вторая—на изысканныя жаркія.

Тазовое мясо. [*Передне-тазовая часть* до тазобедренаго сочлененія—на жаркое въ кускѣ. Эта часть содержитъ тазовую вырѣзку, самую лучшую часть во всемъ быкѣ—на самыя изысканныя жаркія. 1 сортъ (см. к. к.). *Задне-тазовая частъ* отъ тазо-бедреннаго . сочлененія до хвоста—1 сортъ— на бефъ-бульи (см. л. л.).

Хвостъ, какъ четвертый сортъ—на супъ.

Мясо бедренное состоитъ изъ частей:

Бедренная наружная съ мозговой костью—на бульоны и вообще на варево. 1 сортъ (см. н. н. н.).

Бедренная внутренняя мякоть безъ кости—на брезерованное. 1 сортъ (см. м. м.).

Бедренная передняя съ коленной чашечкой—на рубленыя. 1 сортъ.

Мясо подбедерочное. *Подбедерочная наружная*—на бульоны (см. о. о. о.). *Подбедерочная внутренняя* съ скакательнымъ суставамъ—на бульоны (см. р.). Обѣ съ мозговыми косточками. 2 сортъ.

Лопаточная часть дѣлится: *верхне-лопаточная часть* съ широкою костью—на оттяжку и вообще на варево (см. в.). *Средне-лопаточная часть* съ мозговой косточкой—на бульоны и вообще на варево (см. в. г. г.). Обѣ 2 сортъ. *Нижне-лопаточная часть* съ локтевой косточкой и лучевой--на варево. 4 сортъ.

Грудная часть. *Передне-грудная*—соколокъ (см. г. г.). *Средне-грудная*—срединка (см. г. г. г. г.). Обѣ 2 сортъ—на жирные кислые заправочные супа. *Грудобрюшная часть*—на кислые щи. 3 сортъ (см. б. б.). *Брюшная часть* безъ костей—въ бѣдныя хозяйства на варево. 4 сортъ (см. а. а.).

Вотъ всѣ части по универсальному дѣленію. Такимъ образомъ, анатомическая терминологія будетъ слѣдующая:

1) Мясо шейное	Передне-шейное. Задне-шейное.

2) Мясо реберное	Передне-реберная. Верхне-реберная съ вырѣзкою. Нижне-реберная.
3) Мясо поясничное	Верхне-поясничная съ вырѣзк. наружной. Нижне-поясничная съ вырѣзк. внутренней.
4) Мясо тазовое	Передне-тазовая часть съ вырѣзкой. Задне-тазовая часть.
5) Хвостъ.	
6) Мясо бедренное	Бедренная наружная. Бедренная внутренняя. Бедренная передняя.
7) Мясо подбедерочное.	Подбедерная наружная. Подбедерная внутренняя.
8) Лопаточная часть	Верхне-лопаточная. Средне-лопаточная. Нижне-лопаточная.
9) Грудная часть.	Передне-грудная—соколокъ. Средне-грудная. Грудно-брюшная. Брюшная часть.
10) Студни—губы и ноги.	

Сообразно такому дѣленію, безъ мяснических терминовъ, предлагаемъ пользоваться универсальной схемой по буквамъ. (См. рис. универсальной схемы).

О телятинѣ.

Размѣры потребленія.

Обратимся теперь къ разсмотренію другого мясного продукта, хотя и не такъ важнаго, какъ говядина, но, тѣмъ не менѣе, имѣющаго большой спросъ на рынкахъ и большое примѣненіе въ кулинарномъ искусствѣ—телятины.

Въ Петербургѣ ежегодно убивается болѣе 100,000 телятъ. Послѣ говядины телятина стоитъ на второмъ мѣстѣ потребленія. Прежде чѣмъ приступить къ болѣе детальному изученію разныхъ

сортовъ телятины и особенностей этихъ сортовъ, скажемъ, что главныя достоинства телятины зависятъ отъ двухъ причинъ: возраста теленка, а равно какъ и чѣмъ онъ выпоенъ.

Ненормально-молодая телятина. Очень молодая телятина представляетъ блѣдное, сѣрое и влажное мясо съ водянистой и дряблой соединительной тканью. Мясо тянется какъ желатинъ. Французы называютъ мясо однодневнаго или двухдневнаго теленка «ля вьяндъ желятинезъ» (la viande gelatineuse). Хотя такая телятина, быть можетъ, и не оказываетъ особаго вреднаго дѣйствія на желудокъ, но, тѣмъ не менѣе, извѣстенъ фактъ. что она дѣйствуетъ, какъ слабительное, потому считается ненормальной.

Нормальная телятина. Если теленокъ получалъ въ кормъ много молока и ему уже болѣе 6-ти недѣль, то мясо его значительно бѣлѣе и на воздухѣ принимаетъ розоватый оттѣнокъ. Съ дальнѣйшимъ возрастомъ телятина получаетъ все болѣе и болѣе красноватый оттѣнокъ, мясо пріобрѣтаетъ постепенно грубую волокнистость и крупнозернистость.

Если соки двухъ сортовъ телятины—одной болѣе молодой, а другой старше, отпрессовать и помѣстить въ пробирку, то увидимъ, что чѣмъ моложе теленокъ, тѣмъ болѣе сокъ его будетъ по цвѣту приближаться къ молоку, и чѣмъ старше, тѣмъ молочно-розовый его оттѣнокъ будетъ ярче выраженъ, и, наконецъ, переходитъ въ вишнево-красный, одинаковый съ цвѣтомъ мясного сока говядины.

Жиръ хорошей телятины всегда бываетъ бѣлый и крѣпкій, плохой—сѣрый и мягкій.

Чѣмъ жирнѣе и бѣлѣе телятина, тѣмъ она лучше и дороже на рынкѣ. Очень сѣрая и синеватая телятина показываетъ, что теленокъ, кромѣ молока, получалъ много другой пищи. По питательности телятина стоитъ ниже говядины: во-первыхъ, потому, что содержитъ меньше бѣлка, а во-вторыхъ—что % содержанія костей въ телятинѣ больше. Лучшая телятина у насъ весенняго и лѣтняго выпаиванія; но самыя главныя качества телятины, какъ было сказано, зависятъ отъ возраста и способа отпоя. Нѣкоторые любители-гастрономы не будутъ ѣсть телятину старше 3-хъ недѣль; другіе знатоки отдаютъ предпочтеніе телятинѣ не раньше шестинедѣльнаго возраста. Нерѣдко на рынкѣ можно

встрѣтить телятину 4—5-ти мѣсячную, позже чего она уже груба и не имѣетъ вкусовыхъ достоинствъ. Въ Германіи съ большою охотою ѣдятъ телятину даже 6—7-ти мѣсяцевъ.

Сорта телятины.

На нашихъ рынкахъ телятину по отпаиванію можно раздѣлить на три сорта:

1) **Цѣльно-молочнаго отпоя телятина** отъ теленка—поеннаго цѣльнымъ молокомъ.

Такая телятина всегда бываетъ бѣлаго цвѣта, слегка розоватаго оттѣнка, жиръ совершенно бѣлый и крѣпкій, и притомъ всегда въ большомъ количествѣ. Изъ этого жира получается прекрасный домашній фритюръ, во многихъ случаяхъ замѣняющій коровье масло и, кромѣ того, по своему качеству, стоящій выше говяжьяго почечнаго жира. Цѣна такой телятинѣ отъ 30 до 40 коп. фунтъ.

2) **Отпоя снятымъ молокомъ.** Телятина второго сорта получается отъ телятъ, отпоенныхъ снятымъ молокомъ съ прибавленіемъ болтушки и сырыхъ яицъ. Такая телятина продается на рынкѣ по 20—25 к. за фунтъ; она цвѣтомъ значительно краснѣе молочной, не такъ нѣжна на вкусъ, мясныя волокна ея грубѣе, жиру гораздо меньше, который, кромѣ того, не такого хорошаго качества—гораздо мягче, водянистѣе и сѣрѣе.

3) **Мучного отпоя.** Третій сортъ получается отъ телятъ, поенныхъ одною болтушкой, такъ называемыхъ мучниковъ; телятина третьяго сорта всегда имѣетъ синевато-сѣрый цвѣтъ, очень тощая, почти совсѣмъ безъ жиру, всегда жесткая; продается по 10—15 к. за фунтъ.

Самые лучшіе поенные телята доставляются въ Петербургъ изъ Новгородской и частью изъ Псковской губерній. Первые считаются лучшими по качеству мяса, потому что. во-первыхъ, ихъ выпаиваютъ болѣе продолжительное время, а во-вторыхъ, скорѣе доставляются на рынокъ. Москва лучшихъ телятъ получаетъ изъ Ярославской губерніи.

Крестьянки означенныхъ губерній и подстоличныхъ уѣздовъ спеціально занимаются выпаиваніемъ телятъ на убой, такъ какъ, не имѣя въ своихъ хозяйствахъ ледниковъ, не могутъ сохранять молочные продукты.

Телятина 2-го сорта большею частью также получается отъ зажиточныхъ крестьянъ, имѣющихъ порядочное количество скота, а потому и занимающихся производствомъ молочныхъ скоповъ: употребляя цѣльное молоко на выдѣлку масла и другихъ молочныхъ продуктовъ, снятымъ молокомъ поятъ телятъ, а если даютъ цѣльное молоко, то съ прибавленіемъ сырыхъ яицъ, муки и даже воды.

Многочисленныя молочныя фермы въ Петербургѣ и его окрестностяхъ, а также и въ подстоличныхъ уѣздахъ, при значительномъ развитіи молочной промышленности, обыкновенно дорожатъ каждой каплей молока. Въ виду этого, фермеры находятъ невыгоднымъ тратить молоко на выпаиваніе новорожденныхъ телятъ, а стараются тотчасъ же сбывать ихъ за самую ничтожную цѣну, при этомъ они находятъ даже выгоднымъ пользоваться тѣмъ молокомъ, которое корова даетъ въ первые 3—5 дней послѣ отеленія, такъ называемое «молозиво». Послѣднее, какъ извѣстно, желтокрасноватаго цвѣта, на подобіе сливокъ, съ примѣсью желтоватыхъ сгустковъ и комочковъ, а иногда и кровяныхъ жилокъ. Молоко-молозиво весьма полезно для новорожденныхъ телятъ, по наблюденію докторовъ, вредно для людей; но продавцы молока, ради густоты, смѣшиваютъ его со всѣмъ остальнымъ молокомъ и дѣлаютъ, такимъ образомъ, послѣднее болѣе жирнымъ.

Въ виду этого, ранній сбытъ телятъ на рынокъ, изъ-за экономіи молока производитъ двойной вредъ: во-первыхъ, получается ненормальная телятина, а во-вторыхъ—къ общему количеству молока прибавляется и молозиво, которое, особенно у дѣтей, можетъ произвести иногда серьезныя послѣдствія—колики, поносы и вообще разстройство пищеваренія.

Распознаваніе продажной телятины. Телята обыкновенно прямо съ бойни поступаютъ на рынокъ вмѣстѣ съ кожею, головою и ногами.

На бойнѣ послѣ зарѣзыванія теленка, ножомъ по горлу, разрѣзаютъ кожу по груди и животу, но при этомъ всю ее не снимаютъ, какъ у крупнаго скота, а лишь немного отворачиваютъ, чтобы вынуть брюшные внутренніе органы; при этомъ горло и грудные органы—сердце и легкія, а также печенка изъ брюшной полости обыкновенно остаются въ тушѣ теленка, равно какъ и ножки, надрѣзанныя по суставамъ и удерживаемыя при тушѣ

кожею. При покупкѣ телятины всегда слѣдуетъ обращать вниманіе на состояніе копытецъ, пупка и зубовъ. Если копыта теленка при осмотрѣ его въ лавкѣ еще не уплотнѣли и на ощупь представляются мягкими и какъ бы слизистыми, то это значитъ, что теленокъ еще не ходилъ и роговое вещество копытцевъ не успѣло окрѣпнуть. Такой теленокъ, какъ ненормально-молодой, можетъ быть забракованъ при покупкѣ; при этомъ для опредѣленія могутъ служить также пупокъ и зубы. Пупокъ обыкновенно отваливается къ концу 2-ой недѣли, и если онъ при теленкѣ и при томъ еще не обсохъ, то это прямо указываетъ на ненормально-молодую телятину; тоже самое и зубы: если при вышеприведенныхъ признакахъ будетъ, кромѣ того, во рту на нижней челюсти только три пары рѣзцовъ, то это безусловно подтвердитъ еще больше ранній возрастъ. Слѣдуетъ отмѣтить, что если встрѣтится затрудненіе отличить не нормально-молодую телятину по какому-либо одному изъ сказанныхъ признаковъ, то по совокупности этихъ трехъ совершенно точно можно сдѣлать безошибочное заключеніе.

Телятина вредная.

Мертворожденные телята попадаютъ на рынокъ непотрошенными. Въ этихъ случаяхъ обыкновенно дѣлаютъ такъ, что при рожденіи телятъ мертвыми, разрѣзаютъ имъ горло, какъ будто они зарѣзаны живыми, но такъ какъ изъ раны у мертворожденныхъ кровь идти не можетъ, то края ея обмазываютъ кровью, и тогда съ перваго взгляда кажется, что теленокъ зарѣзанъ, какъ слѣдуетъ. При покупкѣ такого теленка легко узнать по тѣмъ признакамъ, какія даны выше, а при ветеринарно-судебныхъ вскрытіяхъ и освидѣтельствованіяхъ бросаются въ глаза спеціальныя еще примѣты, наприм., если обмыть края раны теплою водою, то кровь сейчасъ же отмывается и края зарѣза дѣлаются чистыми, тогда какъ у теленка, зарѣзаннаго нормально, края представляются съ запекшеюся кровью, которая при обмываніи теплою водою не отмывается. Если выпотрошить такого теленка, то внутренняя поверхность брюшной области, а также реберная грудной полости окрашены всегда въ кровяно-синеватый цвѣтъ съ большими кровяными подтеками. Если бы такіе телята продавались вскрытыми, то покупатель тотчасъ бы обра-

тилъ вниманіе на ненормальную окраску полостей, которая бываетъ лишь у павшихъ животныхъ или у убитыхъ во время предсмертной агоніи, когда сердце уже не проталкиваетъ кровь вовсе, или хотя и проталкиваетъ, но не въ достаточной степени. Мясо такой телятины кровяно-красное съ синеватымъ отливомъ и его всегда по этому можно отличить.

Если изъ такой телятины приготовить препаратъ, то подъ микроскопомъ увидимъ, что всѣ кровеносные сосуды запружены кровяными шариками, между тѣмъ какъ достаточно обезкровленная телятина подъ микроскопомъ представляется съ пустыми волосными сосудами. Если отъ такого теленка взять кусочекъ легкаго и пустить на воду, то оно потонетъ, какъ печенка, тогда какъ отъ нормальнаго теленка, надлежащимъ образомъ зарѣзаннаго, легкое въ водѣ не тонетъ.

Замерзшіе телята. Зимою, когда стоятъ большіе морозы и когда начинаютъ телиться коровы, часто случается, что теленокъ, родившійся ночью, при плохомъ устройствѣ хлѣва быстро остываетъ и замерзаетъ: тогда берутъ такого теленка, отогрѣваютъ и точно такъ же, какъ и у мертво-рожденнаго, дѣлаютъ искусственный зарѣзъ по горлу, запачкивая края раны кровью отъ послѣда. Въ этомъ случаѣ отличить такого теленка по виду и по наружности, а также и по даннымъ ветеринарно-судебнаго вскрытія, возможно на основаніи тѣхъ же примѣтъ, какія только что были описаны у мертворожденныхъ телятъ.

Относительная цѣнность.

Лучшія части телятины, также, какъ и въ мясной тушѣ, расположены къ заду и кверху. Такимъ образомъ, лучшая телятина въ тушѣ—въ задкѣ и кверху у позвоночника, а худшая—въ передкѣ и внизу, хотя разница въ качествѣ не такъ рѣзко выражена въ телятинѣ, какъ въ говядинѣ. Нужно прибавить, что чѣмъ старше становится теленокъ, тѣмъ разница въ цѣнѣ на части его туши становится рѣзче; при чемъ встрѣчаемся съ тѣмъ же явленіемъ, какое уже было разсмотрѣно при изученіи цѣнъ на части мяса крупнаго рогатаго скота, а именно, что тѣ части организма, которыя несутъ при жизни бо́льшую работу, имѣютъ меньше вкусовыхъ и питательныхъ достоинствъ, нежели тѣ, ко-

торыя несутъ меньше, такъ какъ послѣднія пріобрѣтаютъ болѣе жиру и менѣе студенистыхъ веществъ, тогда какъ первыя, наоборотъ—больше студенистыхъ веществъ и меньше жиру.

Видимыя составныя части телятины.

Телятина, также какъ и говядина, состоитъ изъ 4-хъ составныхъ частей: 1) мускуловъ, 2) жира, 3) костей и 4) сухожилій. Первыя изъ этихъ веществъ, также какъ и въ говяжьемъ мясѣ, называются существенными питательными веществами, а вторыя, т.-е. кости и сухожилія, несущественными.

Если взять небольшого теленка, примѣрно 60—75 фунтовъ вѣса, средняго отпоя, и обрѣзать у него всю мякоть, то костей получится около 31%, а мякоти всего 69%; между тѣмъ, въ болѣе крупномъ теленкѣ—115—164 фунт. вѣса, мякоти около—72½%, а костей—27½%.

Изъ этого, по отношенію къ телятамъ, можно вывести то же самое, что было говорено и относительно крупнаго скота, т.-е. чѣмъ меньше теленокъ ростомъ и вѣсомъ, тѣмъ % костей въ немъ возрастаетъ не только въ цѣломъ, но и въ каждой изъ его частей отдѣльно, и, наоборотъ, чѣмъ крупнѣе и тяжелѣе теленокъ, тѣмъ бо́льшій % мякоти и меньшій % костей въ немъ, и это не только въ цѣломъ, но и въ каждой его части отдѣльно: поэтому для потребителя выгоднѣе покупать телятину отъ туши болѣе крупной, чѣмъ отъ туши менѣе крупной, конечно, при всѣхъ другихъ одинаковыхъ условіяхъ.

Свойство телятины при нагрѣваніи.

Телятина болѣе идетъ на жаркія, чѣмъ на горячія. При жареніи въ теченіи 2-хъ часовъ телятина теряетъ до 36,4% своего первоначальнаго вѣса, при чемъ много значитъ температура, до которой достигаетъ телятина въ центрѣ куска. При 75° она получается очень сочной и розовой и теряетъ меньше въ вѣсѣ; при 85° она уже не имѣетъ розоваго цвѣта, а пріобрѣтаетъ болѣе сѣрый видъ и дѣлается менѣе сочна, уменьшаясь при этомъ въ вѣсѣ; наконецъ, при 100° получается сухое мясо и безвкусное, иногда въ состояніи мясного угля, до котораго доводится при неумѣломъ жареніи.

Чтобы опредѣлить, однако, среднее время, потребное для лучшаго жаренія и меньшей потери въ вѣсѣ, нужно знать какъ объемъ, такъ и вѣсъ даннаго куска телятины. Изъ наблюденій замѣчено, что 1 фунтъ телятины требуетъ 15 минутъ жаренія, и, сверхъ того, съ общаго количества сбрасывается еще 15 минутъ, такъ, напр., кусокъ телятины въ 3 фун. требуетъ для лучшаго жаренія 45 минутъ—15, т.-е. полъ-часа. Значитъ при болѣе крупныхъ кускахъ требуется и времени больше; но, кромѣ вѣса и времени, имѣетъ также значеніе и температура, которая окружаетъ жаркое. Для телятины температура должна быть ниже, чѣмъ для говядины. Самое выгодное жареніе телѣтины произвести можно въ печкѣ Румфорда, въ которой телятина теряетъ на 6% менѣе въ вѣсѣ, чѣмъ при жареніи въ духовой печи, и, сверхъ того, тутъ нѣтъ надобности обрѣзывать съ мяса корку, такъ какъ она бываетъ весьма тонкой; все это даетъ экономію до 10%.

Кости телятины. При вываркѣ костей телятины потеря ихъ въ вѣсѣ болѣе значительна, чѣмъ при вываркѣ костей говядины. Кости теленка, свѣшанныя тотчасъ послѣ выварки, теряютъ 23% своего вѣса, тогда какъ кости говядины всего 17%. Такая разница въ потерѣ на костяхъ обусловливается бо̀льшимъ содержаніемъ въ нихъ костнаго хряща въ сравненіи съ землистыми частями; поэтому кости мягкія, желатинъ отъ нихъ нѣжный, такъ какъ кости мало еще пропитаны отложеніемъ извести, каковыя въ костяхъ взрослыхъ животныхъ мѣшаютъ вываркѣ желатина. Вотъ почему если желаютъ придать бульону или консоме больше клейкости и нѣжности во вкусѣ, то кладутъ вмѣстѣ съ говядиной нѣкоторое количество телячьихъ голяшекъ.

Схема сортировки телячьей туши въ Петербургѣ и назначеніе частей для кулинарнаго искусства.

Телячья туша дѣлится на слѣдующія семь частей.

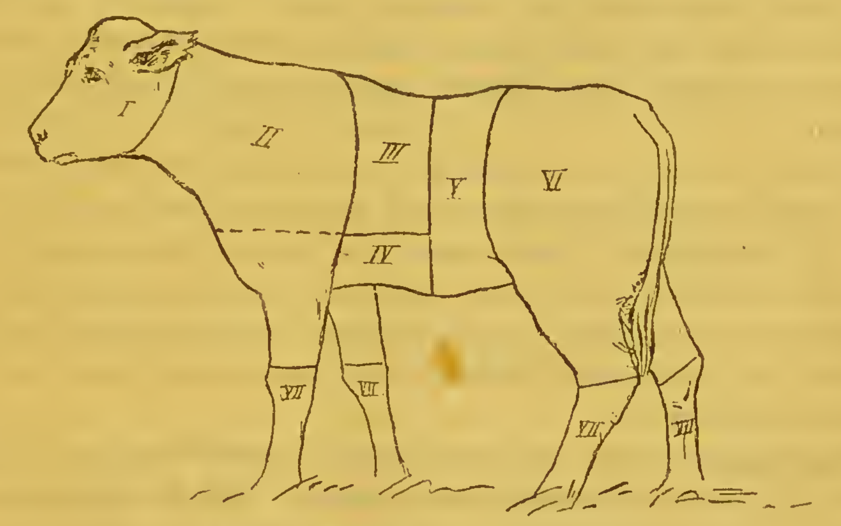
I. Голова. II. Шея и лопатка. III. Телячьи котлеты или такъ называемое телячье карре, т.-е. ребра по позвоночнику (10 реберъ съ одной стороны и 10 съ другой). IV. Грудинка телячья. V. Почечная часть. VI. Окорокъ телячій. VII. Ноги.

ЛУЧШІЯ ЧАСТИ:

Телячій окорокъ, изъ котораго приготовляютъ жареную и брезерованную телятину.

Часть окорока, которая соотвѣтствуетъ говяжьему ссѣку, называется *фрикандо*, изъ котораго приготовляютъ: телячье фрикандо шпигованное, фрикандо зажаренное въ тѣстѣ по-славянски, фрикандо глясированное и фрикандо шпигованное по-англійски.

Почечная часть (филе). **(Телячье сѣдло).** Изъ него приготовляютъ различнаго рода жаркія, какъ-то: жаркое кускомъ, телятина подъ бешемелемъ, попіеты (зразы) изъ телятины, гренадинъ изъ телятины, шницель по-вѣнски и пр.



Раздѣлка телячьей туши на сорта.

Телячье карре (котлеты). Жареныя: котлеты соте, котлеты зингара, котлеты финзерпъ, а-ля вилеруа, въ папильотахъ въ клярѣ и масса другихъ.

Телячьимъ карре называется та часть туши теленка, которая соотвѣтствуетъ ребернымъ частямъ туши вола, т.-е. отчасти толстому и цѣликомъ тонкому краямъ и тонкому филе. Карре это содержитъ 8 или 10 реберъ, иначе сказать 8 или 10 котлетъ, при чемъ обыкновенно при раздѣленіи телячьей туши на сорта число реберъ считается не отъ передка, а отъ задка; такимъ образомъ, выходитъ, что на котлеты идутъ только первыя 8 или 10 реберъ отъ задка, остальныя 5—3 ребра переднія не прирубаются къ котлетамъ.

Нужно замѣтить, что всѣ 8—10 котлетъ не только не обладаютъ одинаковымъ качествомъ мяса, но, наоборотъ, даже имѣютъ большую разницу; такъ, напримѣръ, если взять первую котлету отъ задка и самую переднюю, то сейчасъ же будетъ замѣтна большая разница; задняя котлета всегда будетъ болѣе мясиста и будетъ имѣть небольшое количество пленокъ и сухожилій, а передняя, наоборотъ, почти вся покрыта сухожиліями и пленками и совсѣмъ имѣетъ другой видъ, т.-е. выглядитъ какой-то трепаной и маленькой въ сравненіи съ задней. Въ богатыхъ домахъ, на кухняхъ знатныхъ особъ, какой бы многочисленный званый обѣдъ ни былъ, повара дѣлаютъ подборъ только изъ первыхъ отъ зада, трехъ-четырехъ котлетъ. Стало быть, отъ одного теленка берется три-четыре послѣднихъ ребра правой и три-четыре послѣднихъ ребра лѣвой стороны; всего выходитъ 6—8 котлетъ.

Со всего карре при нарѣзкѣ его мякоти на отбивныя котлеты въ сыромъ видѣ удерживается при каждой котлетѣ всего $^2/_3$ мякоти, а, остальная $^1/_3$ зачищается и будетъ состоять изъ мелкихъ кусочковъ и обрѣзковъ, которые въ благоустроенномъ хозяйствѣ не пропадаютъ, а идутъ либо на рубленыя котлеты. либо на рагу и пилавъ, либо же на приготовленіе фюмэ для соусовъ и подливокъ.

Грудинка. Очень вкусна хорошо приготовленная *телячья грудинка*, которая фаршируется ливеромъ или англійскимъ фаршемъ. Хорошо на завтракъ подать рагу или фрикасе изъ грудинки. Грудинка часто покупается на разсольникъ.

Шея и лопатка часто продаются вмѣстѣ съ включеніемъ также трехъ переднихъ реберъ, которыя никогда уже не идутъ на отбивныя котлеты. Лопатка и шея могутъ быть употреблены на фаршированный рулетъ изъ телятины; на рубленныя зразы изъ телятины; на рубленыя котлеты и на фарши въ колбасы (телячьи фаршированныя колбасы).

Голова. Изъ головы теленка приготовляютъ телячью головку о натюрель, а также—а-ля тортю, галантинъ.

Телячьи ножки. Содержатъ 40% костей и 60% сухожильной очень вкусной мякоти, которая, будучи положена въ воду для ошпариванія при температурѣ въ 85° и послѣ варки въ теченіе трехъ часовъ при 95°, теряетъ въ вѣсѣ около 10%, такъ

что на столъ можно подать 54$^0/_0$ первоначальнаго вѣса. Изъ нихъ приготовляютъ: телячьи ножки, жареныя натурально, телячьи ножки въ клярѣ; телячьи ножки, отваренныя подъ соусомъ пулетъ; телячьи ножки а-ля вилеруа; аспикъ изъ ножекъ.

ОРГАНЫ СБОЯ:

Сладкое мясо (железы). Идетъ на паштеты и къ различнымъ блюдамъ на гарниры; сладкое мясо подается также самостоятельнымъ блюдомъ на антреме.

Печенка телячья. Идетъ на гратенъ для паштетовъ, соте и проч.

Почки телячьи. Приготовляются подъ соусами: соусъ мадера, съ пикантнымъ соусомъ, въ сметанѣ.

Мозги. Мозги жареные во фритюрѣ, въ клярѣ.

Легкое—на фарши въ пироги.

Языкъ—на холодное и копченый.

О баранинѣ.

Баранина по содержанію бѣлка стоитъ ниже говядины, причемъ ея бѣлокъ имѣетъ весьма мало желатина, жира же въ баранинѣ больше, чѣмъ въ говядинѣ. Баранина удобоваримѣе говядины, потому что имѣетъ болѣе тонкіе мускулы и не такъ плотна; она вообще годится для замѣны говядины, чѣмъ достигается желаемое на кухнѣ разнообразіе; имѣетъ то преимущество передъ говядиной и свининой, что ее можно ѣсть почти сырой, не опасаясь заразиться туберкулезомъ и глистами, такъ какъ эта болѣзнь у барановъ почти не встрѣчается.

Хорошая баранина ярко-краснаго цвѣта, жиръ нѣжный, бѣлый, довольно прозрачный и твердый; баранина же темнаго цвѣта съ непрозрачнымъ жиромъ—плохая, какъ равно и блѣднаго цвѣта, т.-е. слишкомъ худая. Лучшая баранина получается отъ барановъ, выросшихъ на солончакахъ; самая вкусная баранина бываетъ отъ весны до осени, въ началѣ года она еще рѣдкость и считается лакомствомъ.

Молодой барашекъ очень вкусенъ, пока кормится молокомъ матери, но все же онъ не долженъ быть черезчуръ молодъ, такъ какъ мясо молодого барашка содержитъ много желатина; во всякомъ случаѣ небольшой барашекъ по отношенію вѣса костей къ вѣсу мяса и питательности гораздо выгоднѣе соотвѣтствующаго по возрасту теленка.

Въ кушанья баранину слѣдуетъ употреблять не моложе 2-хъ-мѣсячнаго возраста; 6-ти-мѣсячный откормленный барашекъ даетъ прекрасное нѣжное мясо; изъ него можно приготовить превосходное жаркое и отличныя котлеты; баранина вкусна и холодная.

За границей, гдѣ употребеніе баранины гораздо болѣе распространено, нежели въ Россіи, охотно ѣдятъ даже старую баранину; въ Англіи цѣнится особенно 3-хъ-лѣтняя; русскіе же находятъ, что старая баранина пахнетъ саломъ. Такая разница во вкусахъ происходитъ, вѣроятно, отъ неумѣнія ее выбирать и приготовлять. Мясо неоскопленныхъ взрослыхъ самцовъ тоже дурно, кромѣ того, для всякихъ животныхъ есть свой сезонъ, такъ, напр., баранина позднею осень не употребляется, обиліе жира сообщаетъ ей непріятный вкусъ, тогда какъ неслишкомъ жирная баранина при умѣломъ приготовленіи нѣсколько напоминаетъ жаркое изъ серны.

Различныя части баранины имѣютъ различный видъ: бедро вкуснѣе лопатки; это лучшая часть по наименьшему содержанію костей и жира: вкусны и дешевы ножки, головка, печень и передняя часть барана.

Козье мясо мало употребительно, хотя мясо молодого козленка считается лакомствомъ, мясо же стараго козла, особенно позднею осенью, имѣетъ противный вкусъ и запахъ; исправить до нѣкоторой степени его можно, вымочивъ въ уксусѣ. Коза гораздо вкуснѣе козла.

Схема сортировки бараньей туши и назначеніе частей для кулинарнаго искусства.

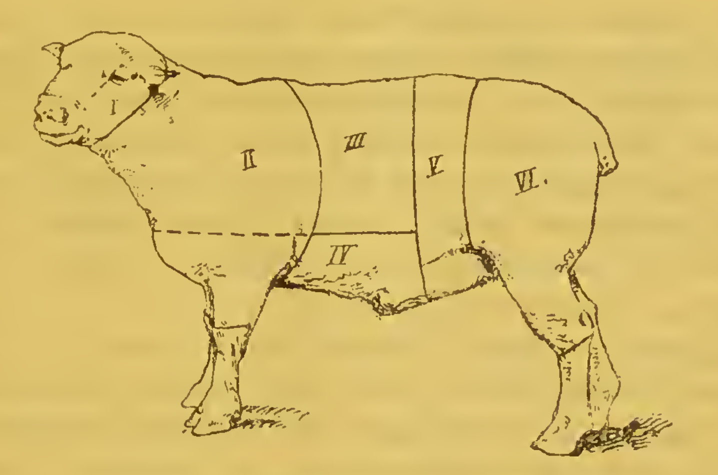
Баранья туша дѣлится на 6 частей: I) голову, II) переднюю четверть и лопатку, III) котлеты (карре), IV) грудину, V) почечную часть (сѣдло) и VI) заднюю четверть (бараній окорокъ).

ЛУЧШІЯ ЧАСТИ:

Почечная часть идетъ на жаркое кускомъ, съ костями или безъ костей, какъ филе; иногда подаются обѣ половинки вмѣстѣ, такъ называемое «сѣдло». Изъ мякоти этой части дѣлаются различныя соусныя блюда и шашлыки.

Бараній окорокъ приготовляется, какъ и телячій, жареный и брезерованный, съ различными темными, пикантными соусами (задняя часть).

Баранье карре имѣетъ то же назначеніе, что и телячье. Лучшія котлеты заднія, какъ и у теленка.



Раздѣленіе бараньей туши на сорта.

6) Котлеты бараньи въ клярѣ (котлетъ де-мутонъ фритъ а-ля полонезъ).

7) Котлеты бараньи маринованныя съ пуаврадомъ (котлетъ де-мутонъ марине, соусъ пуаврадъ).

8) Эпиграммъ изъ барашка (эпиграммъ д'аньо).

Остальныя худшія части: лопатка баранья и шея.

Употребляется: 1) На жаркое рулетомъ и на рубленыя блюда.

2) На супы и похлебки изъ баранины.

3) На рагу изъ баранины (рагу де-мутонъ).

Грудинка баранья.

Употребляется на рагу изъ баранины (рагу де-мутонъ) и пилафъ (пилафъ де-мутонъ).

Ножки барашка.

Подъ соусомъ съ мадерой или пикантнымъ.

О свининѣ.

Въ свининѣ содержаніе бѣлка нѣсколько ниже, чѣмъ въ говядинѣ, но зато имѣетъ больше желатина и жиру. Хорошее свиное мясо должно быть нѣжно-волокнистое, свѣтлаго цвѣта и неслишкомъ жирно. Жиръ бѣлый, а кожа прозрачна. Если же мясо темное, жиръ мягкій, а кожа желтая, то оно низкаго качества и къ употребленію не годится. Очень жирная свинина невыгодна, потому что въ ней меньше бѣлка, чѣмъ въ худой. У молодой свиньи сало очень тонкое.

Потребленіе свинины весьма распространено въ деревняхъ. такъ какъ свинью легко выкормить, а мясо ея удобно сохраняется, благодаря обилію жира, въ видѣ разнообразныхъ запасовъ сала, ветчины, колбасъ и т. п.; при чемъ свиная туша даетъ наименьшій процентъ отбросовъ.

Противъ употребленія свинины существуетъ, однако, два возраженія: 1) то, что она изобилуетъ паразитами (фины, трихины); 2) что не удобоварима, по чрезмѣрной жирности; что касается до опасности зараженія паразитами, которые, дѣйствительно, иногда попадаются въ свининѣ чаще, нежели въ другихъ сортахъ мяса, то для этого во всѣхъ городахъ теперь подвергаютъ ее ветеринарному микроскопическому осмотру; относительно же того, что свинина неудобоварима, можно сказать, что это не совсѣмъ. вѣрно,—она прекрасно усваивается желудкомъ, особенно при физической работѣ и пребываніи на воздухѣ. Лучшая свинина получается отъ 7—8-ми-мѣсячной свиньи, а лучшее сало отъ 15-ти-мѣсячной. Поросенокъ вкусенъ въ періодъ 2—6-ти недѣль; изъ 8-ми-мѣсячнаго поросенка можетъ быть уже приготовлено

нѣсколько кушаній. Мясо дикаго кабана значительно вкуснѣе, нежели мясо свиньи, но въ настоящее время, съ исчезновеніемъ лѣсовъ, онъ попадается на рынкѣ все рѣже и рѣже. Для хозяйства свинья представляетъ слѣдующія выгоды: быстрый ростъ плодовитость, способность чрезвычайно быстро откармливаться, нетребовательность въ пищѣ и, наконецъ, незначительность отбросовъ при убоѣ. При этомъ необходимо соблюденіе только одного условія: хорошо проваривать и прожаривать свинину при приготовленіи изъ нея кушаній.

Способъ рѣзки свиней и назначеніе частей туши для кулинарнаго искусства.

Рѣзка свиней производится слѣдующимъ образомъ: сначала свинью ошеломляютъ ударомъ въ лобъ, а затѣмъ мгновенно вонзаютъ широкій ножъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу. Вышедшую кровь обыкновенно не бросаютъ, а собираютъ въ плоскую чашку, взбивая ее вѣничкомъ, чтобы она не обратилась въ цѣльный сгустокъ, а затѣмъ, сливъ въ кувшинъ, выносятъ на холодъ, наблюдая, однако, чтобы не замерзла. Такая кровь идетъ на кровяныя колбасы.

Обезкровленную свинью вѣшаютъ затѣмъ за заднія ноги, головою внизъ, чтобы дать возможность вытечь послѣднимъ остаткамъ крови; потомъ вырываютъ щетину изъ хребта и, уложивъ на бревна, обкладываютъ соломою для опаливанія, во время производства котораго поворачиваютъ съ одного бока на другой, затѣмъ поливаютъ водой и скоблятъ ножомъ. Опаливаютъ свиней сказаннымъ образомъ въ Малороссіи, тогда какъ на бойняхъ въ столицахъ и городахъ ихъ шпарятъ въ особыхъ шпарняхъ. Когда туша снаружи хорошо обчищена, тогда начинаютъ ее потрошить, дѣлая глубокій разрѣзъ по брюху. Прежде всего вынимаютъ внутренности, тщательно отдѣляя внутренній жиръ; затѣмъ обираютъ сальникъ и присоединяютъ къ нему брыжжеечный, т.-е. межкишечный жиръ, а равно и весь околопочечный. Все это вмѣстѣ, по вытапливаніи, даетъ прекрасный домашній фритюръ, который нисколько не уступитъ топленому коровьему маслу. Вытопленный фритюръ держатъ па холоду.

Освободивъ потомъ какъ тонкія, такъ и толстыя кишки отъ жира, ихъ выворачиваютъ, моютъ въ горячей водѣ, очищаютъ ту-

пымъ ножомъ внутреннюю слизистую оболочку ихъ, перемываютъ еще разъ и, обвалявъ въ соли, складываютъ въ прядки, вѣшая въ прохладное помѣщеніе, но не допуская до замерзанія. Кишки идутъ на приготовленіе колбасъ; точно также поступаютъ съ желудкомъ: вывертывая его, моютъ въ горячей водѣ, соскабливая слизь, и перетираютъ солью. Осторожно потомъ вынимаютъ мочевой пузырь, затѣмъ изъ брюшной полости извлекаютъ печенку, наблюдая, чтобы при этомъ не разорвать желчнаго пузыря, такъ какъ при выпускѣ желчи свинина и жиръ получаютъ горькій вкусъ.

Печень можно употреблять: на жаркое, фаршъ для пироговъ, въ ливерныя колбасы и, наконецъ, на сыръ, добавляя, конечно, туда трюфели и различныя специи.

Ливеръ употребляютъ на фаршъ, сердце отвариваютъ, застуживаютъ и подаютъ, какъ холодное, съ горчицей и хрѣномъ, равно какъ ноги и голову, отбивъ предварительно копыта у ногъ, а изъ головы вынувъ мозги и зубы; мозги также не пропадаютъ, ихъ добавляютъ въ студень или прибавляютъ къ печени, когда приготовляютъ изъ нея сыръ.

Схема сортировки свиной туши по-русски (рис. 1).

Послѣ того, какъ свинью ошпарятъ или опалятъ послѣ убоя, тушу вывѣшиваютъ въ холодильникъ, чтобы мясо окрѣпло, чтобы

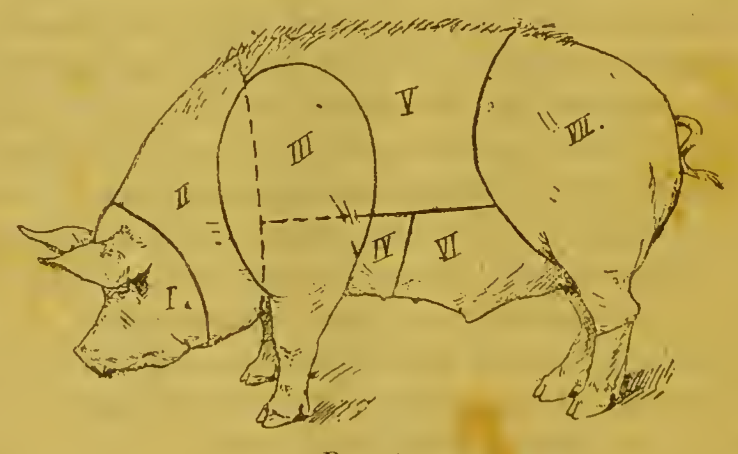


Рис. 1.

въ немъ совершился тотъ процессъ, который называется трупнымъ окоченѣніемъ. Послѣ того раздѣлываютъ тушу по-мяс-

Свиная туша опаленная и раздѣленная по-малороссійски (рис. 2).

Всегда съ признаками копоти и съ поджареніями на кожѣ.

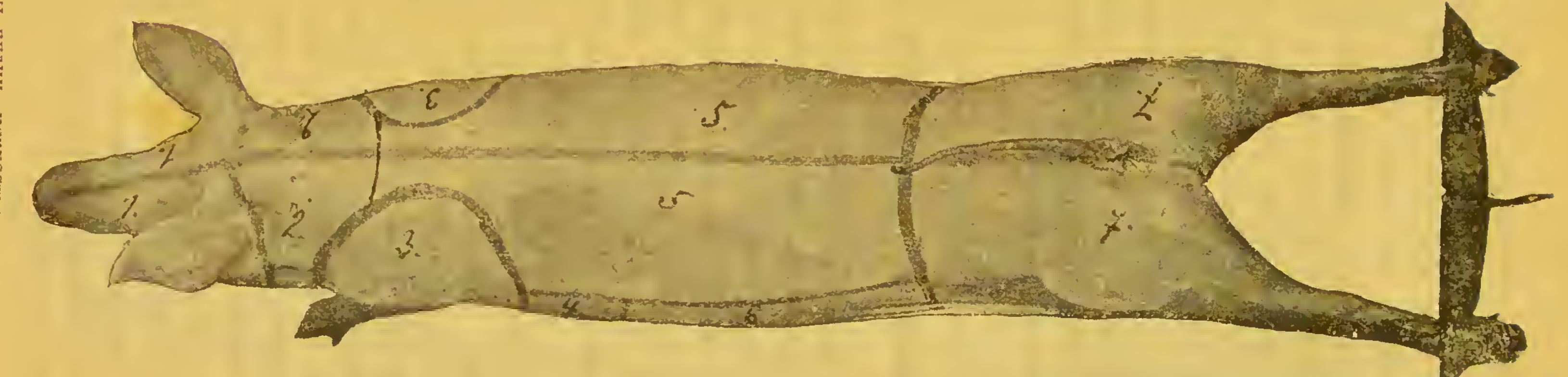


Рис. 2.

Дѣлится въ домашнемъ обиходѣ:

1) *Голова* — на студень.
2) *Шея* — солится на варево въ людскую.
3) *Передній окорокъ* — коптится, какъ дешевая ветчина, для рабочихъ и въ людскую.
4) и 6) *Боковина* — въ засолъ на малороссійское сало и въ колбасный фаршъ малороссійской запеканки.
5) *Хребтовая свинина* — самая лучшая часть на малороссійское сало, дающая крѣпкій шпекъ для шпигованія.
7) *Задній окорокъ* — самая лучшая провѣсная ветчина.

ницки, а именно, отрѣзаютъ голову (I), идущую на различныя шофруа, на зильцы, студни и пр., шею (II), идущую въ колбасныя для изготовленія изъ нея итальянской ветчинной колбасы; лопатку или передній окорокъ (III), идущій большею частью на фаршъ въ колбасы: салями, любскую и пр., грудину (IV), идущую на копченіе для закусокъ, а также на фаршъ въ польскія и литовскія колбасы. Въ копченомъ видѣ идетъ въ борщи. Свиныя котлеты (V) или свиное карре, идущее на котлеты изъ свинины—и вообще на жаркое, шпекъ (VI) идетъ на соленое свиное сало (малороссійское) и въ колбасныя въ примѣсь рѣшительно ко всѣмъ фаршамъ въ колбасы, сосиски, колбаски. сыръ изъ дичи и проч. (VII), окорокъ въ соленомъ и копченомъ видѣ идетъ на обыкновенную ветчину.

Уильтширская половинка свиной туши (рис. 3).

Такъ называется цѣльная половинка свиной туши, отъ которой предварительно отрѣзаютъ голову. Затѣмъ изъ такой половины вынимаются: 6 шейныхъ позвонковъ и грудная кость съ первымъ ребромъ, вынимается также почти вся тазовая кость и лопатка, такъ что въ половинкѣ остается только 12 реберъ, маклакъ, бедро и плечевая мозговая косточка. Хорошо обдѣланная половинка имѣетъ ровную поверхность безъ висящихъ кусковъ мяса, съ гладко опиленными концами реберъ, съ небольшой ямой на томъ мѣстѣ, гдѣ вынута лопатка. Остающіяся ребра могутъ быть надпилены посрединѣ, какъ это повсемѣстно дѣлается въ Ирландіи; бо̀льшая часть половинокъ американскаго приготовленія также имѣютъ эту особенность. Въ видѣ такихъ половинокъ свинина издавна солилась въ Англіи, въ графствѣ Уильтширъ, отъ котораго этотъ способъ приготовленія и получилъ свое названіе; приготовляется также въ остальныхъ частяхъ Англіи и Ирландіи. Въ видѣ такихъ половинокъ свинина доставляется въ Англію и изъ Швеціи, Даніи, Германіи, Соединенныхъ Штатовъ. Начинали и всячески пробовали доставлять ихъ изъ Россіи. Удивительно, почему бы у насъ въ Россіи не производить этой половинки въ указанномъ видѣ и не сбывать ихъ на англійскій рынокъ?

Уильтширская половинка свиной туши.

Полученная чрезъ засолъ спринцеваніемъ при посредствѣ помпы по англійскому способу, на солильнѣ въ Грязяхъ, Тамбовской губ., для отправки за границу—на лондонскій рынокъ.

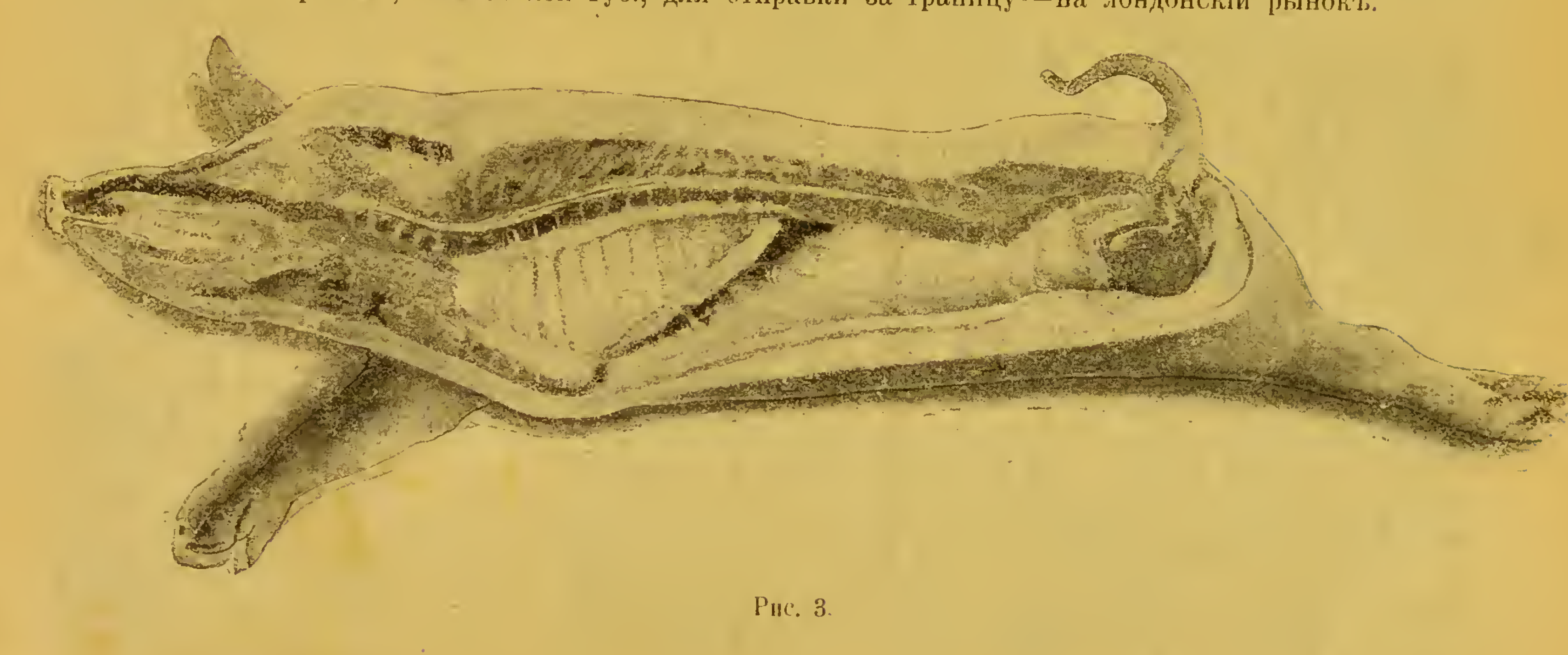


Рис. 3.

Слѣдуетъ замѣтить, что на англійскомъ рынкѣ предпочитаютъ вѣсъ этихъ половинокъ отъ 35-ти до 50-ти англ. фунтовъ, тогда какъ половина, напр., въ 90 фунт. уже считается неподходящей подъ требованія рынка. Болѣе легкія половинки получаются отъ свиней въ 4 до 5-ти пуд. живого вѣса и цѣнятся особенно высоко. Вторымъ условіемъ служитъ толщина шпека. Жиръ на спинѣ долженъ быть не толще $^3/_4$ вершка; чѣмъ больше мяса относительно жира, тѣмъ лучше. Третье требованіе—чтобы мясо и жиръ были совершенно тверды послѣ остыванія тушъ, т.-е. хлѣбной кормки.

Половинки низшаго качества бываютъ съ болѣе мягкимъ мясомъ и значительно болѣе сальныя, чѣмъ высшій сортъ, именно со слоемъ сала подъ кожей (на спинѣ) отъ 3—4-хъ дюймовъ, и могутъ быть значительно тяжелѣе приведеннаго выше вѣса, доходя до 90 англійскихъ фунтовъ. Этотъ низшій сортъ совершенно бракуется строгимъ лондонскимъ рынкомъ.

Когда, Богъ дастъ, у насъ будетъ сбытъ нашей русской свинины за границу, особенно при дешевизнѣ хлѣба, то не мѣшаетъ имѣть въ виду нашимъ сельскимъ хозяевамъ и свиноводамъ все вышесказанное, а посему совѣтуемъ заводить свиней такого сорта, у которыхъ отложеніе жира подъ кожей сравнительно небольшое, потому что свиньи, способныя къ значительному ожиренію и отложенію толстаго шпека, сбыта не будутъ имѣть на европейскомъ рынкѣ.

Объ окорокахъ.

Каждый городской обыватель озабоченъ приготовить къ Св. Пасхѣ что-либо изъ мясныхъ продуктовъ копченія и соленія.

Каждая хозяйка заранѣе придумываетъ, какъ и чѣмъ обставить пасхальный столъ, чтобы всего было много, чтобы все было вкусно и убрано красиво; при этомъ каждый, соразмѣряясь съ своими средствами, справляясь съ своимъ бюджетомъ, больше старается бить на эффектъ, мало заботясь о доброкачественности пріобрѣтаемыхъ продуктовъ.

Приходите вы выбирать окорокъ въ мясную лавку или колбасную и прежде всего ваше вниманіе должно быть обращено на то, имѣется ли у ножки окорока свинцовая пломба, свидѣтельствующая о томъ, что окорокъ этотъ осмотрѣнъ на городской микроскопической станціи при бойнѣ или въ городской лабораторіи на Сѣнной. Если пломба имѣется, то ее хорошенько слѣдуетъ осмотрѣть и удостовѣриться, дѣйствительно ли она установленная пломба съ гербомъ городского управленія или какая-нибудь привѣшанная для вида—взятая отъ чая или отъ куска краснаго товара. Убѣдившись въ дѣйствительности пломбы, слѣдуетъ обратить вниманіе на свѣжесть, нѣтъ ли протухлости. Если окорокъ свѣжъ снаружи, то этимъ еще нельзя ограничиться, и какъ только принесете домой, возьмите филейный ножъ. нагрѣйте въ кипяткѣ, оботрите полотенцемъ насухо и вонзите горячее лезвіе его внутрь окорока до самаго тазобедреннаго сустава или по направленію мозговой кости и, быстро вынувъ, понюхайте лезвіе. Если окорокъ тронулся, что скорѣе всего случается у костей, то горячее лезвіе ножа сейчасъ же это обнаружитъ и доведетъ до свѣдѣнія вашего обонянія.

На поверхности тухлость распознается скорѣе: ее можно опредѣлить простымъ понюхиваніемъ, а для того, чтобы усилить запахъ, несвойственный свѣжести, поступаютъ такъ: отрѣзываютъ кусочекъ окорока съ поверхности и окунаютъ его въ крутой кипятокъ, а затѣмъ быстро вынимаютъ и нюхаютъ тѣ пары воды, которые отъ него исходятъ: при этомъ запахъ испорченности ощущается рѣзче. Или же пользуются показаніемъ красной лакмусовой бумажки, которая обнаруживаетъ порчу тѣмъ, что, предварительно смоченная водою, при прикосновеніи къ окороку синѣетъ, тогда какъ синя бумажка не измѣняетъ своего цвѣта въ красный, какъ это случается всякій разъ при прикладываніи ея къ свѣжему окороку. Въ продажѣ часто, чтобы избавиться отъ малѣйшаго запаха, кладутъ окорокъ на нѣкоторое время въ растворъ уксуса; поэтому при выборѣ не мѣшаетъ его обнюхать, не пахнетъ ли онъ уксусомъ. Для того, чтобы отбить запахъ несвѣжести, продавцы пускаются на разныя хитрости. Для этого кладутъ окорокъ въ холодную воду и тушатъ въ этой водѣ раскаленные до-красна уголья. Стоитъ только потушить одинъ-два уголька, какъ тотчасъ всякій запахъ исчезаетъ. Или берутъ и

толкутъ уголь въ порошокъ, зашиваютъ его въ подушечку, а эту послѣднюю опускаютъ въ ту воду, куда положенъ окорокъ, при чемъ всякій непріятный запахъ сейчасъ же исчезаетъ. Но если подобными способами дезодорированный окорокъ оставить полежать сутки при обыкновенной температурѣ, то тухлость въ немъ появляется вновь.

Окорокъ слѣдуетъ выбирать малосольный, провѣсный. Посоленный въ крутую или старой солки и долго лежалый въ разсолѣ до копченія окорокъ въ продажѣ носитъ названіе «деревянной ветчины». Онъ твердъ, сухъ, малосоченъ и до приторности солонъ; иногда при раздвиганіи мышечныхъ мясныхъ пучковъ такого окорока видны бываютъ мелкіе кристаллы поваренной соли, которая отъ избытка ея въ разсолѣ осаждается въ твердомъ видѣ. Любители и знатоки ветчины, взявъ кусочекъ ея на языкъ, тотчасъ скажутъ вамъ, съ какимъ окорокомъ они имѣютъ дѣло.

Слѣдуетъ выбирать окорокъ хлѣбной кормки, съ плотнымъ шпекомъ жира: чѣмъ крѣпче жиръ, тѣмъ лучше и вкуснѣе окорокъ; чѣмъ бѣлѣе мясо, тѣмъ моложе свинья и тѣмъ вкуснѣе ветчина. Кожица на окорокѣ отъ молодой свиньи, кормленой хлѣбомъ, всегда бываетъ прозрачная, какъ стекло, мягкая, сочная, всегда хорошо хруститъ подъ зубами, тогда какъ отъ свиньи старой, кормленой отбросами и вообще плохого откорма или у окорока стараго посола въ крутую кожица всегда бываетъ жесткая, непрозрачная, сухая, желтоватаго цвѣта, напоминающая собою корку высохшаго лимона. Такая кожица не хруститъ подъ зубами и плохо разжевывается. Всегда слѣдуетъ избѣгать покупки окорока подъ названіемъ въ продажѣ «маслянки»—это окорокъ отъ свиньи, кормленой жмыхами, т.-е. отбросами отъ маслобоенъ. Шпекъ у такого окорока мягкій, жидкій, при дотрагиваніи сильно маслитъ пальцы, при запеканіи сильно вытекаетъ, такъ какъ жиръ очень легкоплавкій; а сама ветчина—дряблая, масляная, невкусная, а иногда даже положительно противная на вкусъ.

При всѣхъ вышеописанныхъ качествахъ окорокъ слѣдуетъ выбирать съ болѣе тонкимъ слоемъ шпека и съ болѣе развитымъ слоемъ ветчины. Самый лучшій окорокъ долженъ имѣть подкожный сальный слой не толще одного дюйма. Это значитъ, что окорокъ полученъ отъ свиньи извѣстной англійской породы, убитой

въ болѣе молодомъ возрастѣ, именно въ то время, когда вѣсъ всей туши при правильномъ откормѣ не доходилъ трехъ съ половиною пудовъ вѣса. Толщина шпека при заготовкѣ ветчины, особенно при вывозѣ ея за границу, имѣетъ большое значеніе. Не даромъ свиноторговцы и колбасники выучились точно опредѣлять эту толщину шпека даже еще у живой свиньи. Мнѣ самому приходилось быть очевидцемъ, какъ одинъ изъ нихъ мѣрилъ толщину шпека, подошедши къ живой свиньѣ, лаская ее, а, между тѣмъ, потихоньку вонзая тонкій стальной дротикъ въ средину спины ея тотчасъ за лопатками; и пока шило это проходило по жиру, свинья, повидимому, не чувствовала боли, а какъ только жиръ кончился и начинался уколъ въ мясо, то свинья взвизгивала и убѣгала въ сторону, а свинобоецъ въ этотъ моментъ выхватывалъ шило и показывалъ колбаснику, какова должна быть толщина шпека данной свиньи. Измѣривъ у одной, свинобоецъ приступилъ такимъ же образомъ измѣрять шпекъ и у другихъ свиней.

При покупкѣ окорока безъ пломбы и безъ клейма здѣшняго убоя и осмотра слѣдуетъ обратить вниманіе на присутствіе крупинокъ (крупка по-мясницки); для этого слѣдуетъ надрѣзать его съ открытой части въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Крупинки эти въ одиночку и въ массѣ при сильномъ зараженіи хорошо распознаются простымъ глазомъ—это и есть такъ называемыя финны или молодое состояніе солитера.

Никто не поручится, что при самомъ строгомъ осмотрѣ все-таки внутри окорока гдѣ-нибудь сидитъ, притаившись, хоть одна крупинка финны, и тогда нельзя утвердительно сказать, что данный окорокъ положительно безвреденъ. Поэтому слѣдуетъ навсегда отказаться отъ сырой провѣсной ветчины и ѣсть ее лучше вареной и хорошо запеченной въ тѣстѣ. При этомъ слѣдуетъ обратить вниманіе на то, что мясо окорока плохой проводникъ тепла, и можетъ случиться, что при вареніи окорока въ центрѣ онъ не дойдетъ до надлежащей температуры, и тогда притаившаяся тамъ крупинка финны останется живою и небезвредною для потребителя. Для того же, чтобы температура при вареніи и запеканіи окорока могла болѣе равномѣрно и скорѣе подѣйствовать въ самой глубинѣ окорока, слѣдуетъ его пронзить нѣсколько разъ въ самой объемистой его части какимъ-нибудь желѣзнымъ

гвоздемъ, чрезъ что получатся ходы во внутрь окорока, по которымъ надлежащая температура можетъ скорѣе проникнуть въ центръ самаго окорока и обезвредить его во всякомъ случаѣ окончательно. Обстоятельство это чрезвычайно важно въ томъ случаѣ, когда ветчина или окорокъ не осмотрѣны подъ микроскопомъ, и когда никто не поручится, что онъ не содержитъ въ себѣ «трихиноза»—болѣзни смертельной для человѣка.

Потребитель большею частью покупаетъ уже готовый окорокъ, «копченый». Но часто покупаютъ окорокъ соленый и отдаютъ коптить колбаснику.

Укажу на странный случай порчи или протухлости окороковъ въ самой коптильницѣ при ихъ копченіи. Случается, что окорокъ поступаетъ въ коптильню совершенно свѣжимъ, а, провисѣвъ тамъ недѣлю, оттуда выходитъ протухлымъ. Что за странность? Вѣдь копченіе есть одинъ изъ способовъ консервированія, потому что креозотъ дыма есть противогнилостное средство. Оно пропитываетъ мясо окорока снаружи и непремѣнно должно проникнуть внутрь во всѣ мѣста окорока. Этимъ равномѣрнымъ проникновеніемъ креозота въ мясо окорока и обусловливается удачное копченіе его. Но можетъ случиться, что пустятъ очень горячій дымъ, который можетъ произвести запеканіе окорока снаружи. Тогда значительная часть жира «шпека» выплавляется, подъ кожею образуется желатинообразная массса, и мясо снаружи настолько свернется отъ высокой температуры дыма, что черезъ этотъ свернувшійся слой проникновеніе креозота очень затруднится внутрь окорока; стало быть, снаружи окорокъ какъ будто прокоптился, а внутрь копченіе не проникло, и мясо его во время пребыванія въ коптильнѣ, подъ вліяніемъ возвышенной температуры, можетъ протухнуть. У окорока, подобнымъ образомъ запеченнаго въ коптильнѣ, есть свои примѣты: кожа у него отстаетъ, между кожею и шпекомъ—пустота, а иногда вмѣсто пустоты скопленіе желатины, образовавшейся изъ студневыхъ веществъ подкожной клѣтчатки. Такой окорокъ всегда легко узнать при покупкѣ на рынкѣ. Разсмотримъ теперь форму окороковъ.

Окорокъ представляетъ собою обдѣланную заднюю часть свиной туши, которой обыкновенно придана та или другая, обычная въ данной мѣстности, форма, почему онъ различается по наружной формѣ, а также по вѣсу и обработкѣ.

По формѣ окорока различаются:

1) *Длинный окорокъ.* Такая вырѣзка удобна, когда желаютъ оставить при окорокѣ больше мяса, такъ какъ прирѣзываются при этомъ даже два послѣдніе задніе поясничные позвонка, которые послѣ варки или запеканія окорока могутъ быть вынуты изъ него. Остальныя кости обыкновенно оставляются въ окорокѣ, и требуется, чтобы онѣ не торчали надъ мясомъ и чтобы поверхность

Длинный окорокъ.
Тамбовскій.

Длинный окорокъ.
Козловскій.

отрѣза (мясная) была чисто отрѣзана. Наши русскіе тамбовскіе окорока (мокроусовскіе), а также и козловскіе, по преимуществу длинные окорока, въ среднемъ вѣсѣ отъ 25-ти до 35-ти фунтовъ.

2) *Короткій окорокъ* отрѣзается значительно короче, чѣмъ предыдущій, такъ что въ окорокѣ не остаются не только поясничные позвонки, но даже отпиливается верхняя часть тазовой кости. Отрѣзъ почти плоскій, а сало обрѣзано косо и далеко по краю отрѣза, такъ что когда окорокъ виситъ, то видно почти

одно мясо. Это такъ называемая американская вырѣзка окорока, имѣющая цѣлью выставить наружу на видъ болѣе мяса, чѣмъ сала. Получается такой окорокъ въ Англіи и Франціи по преимуществу отъ молодыхъ свиней. Рыночный вѣсъ короткаго окорока фунтовъ на 15 въ среднемъ.

3) *Окорокъ Армора* вполнѣ сходенъ съ короткимъ окорокомъ, только онъ обрѣзанъ очень старательно и ему обыкновенно придается красивая круглая форма, какъ бы обточенная. Большею частью изготовляются отъ молодыхъ свиней и представляютъ

Короткій окорокъ.

Окорокъ Армора

очень нѣжную малосольную ветчину, полученную при посредствѣ способа соленія спринцеваніемъ при помощи помпы.

4) *Манчестерскій окорокъ* по формѣ подходитъ къ длинному окороку, но отличается отъ него своею сальностью и меньшею мясистостью; больше поэтому изготовляется отъ большихъ, старыхъ и ожирѣлыхъ свиней. Тазовая кость послѣ запеканія или варенія у такихъ окороковъ вся вынимается довольно легко, а нога у нихъ отрѣзывается въ колѣнномъ суставѣ. Рыночный вѣсъ манчестерскаго окорока около 30-ти фунтовъ.

5) *Стаффордширскій окорокъ* по качествамъ рѣзки почти одинаковъ съ предыдущимъ; онъ немного только шире предыдущаго и имѣетъ болѣе плоскую внутреннюю поверхность и го-

раздо меньше. Эти окорока бываютъ какъ шпареные, такъ и паленые. Въ Ливерпулѣ на рынкѣ шпареные вѣсятъ отъ 17-ти до 18-ти англійскихъ фунтовъ, а паленые—отъ 15-ти до 16-ти фунтовъ. Окорокъ при паленіи свиной туши всегда больше теряетъ въ вѣсѣ, вслѣдствіе испаренія большаго количества воды, чѣмъ это бываетъ при шпареніи свиньи. По принятымъ правиламъ въ Цинциннати, «Стаффордширскій окорокъ» долженъ быть обрѣзанъ коротко, тазовая кость вынута, вылущена въ вертлужной впадинѣ, нога

Престонскій окорокъ. Ольденбургскій окорокъ.

обрѣзана въ первомъ суставѣ ниже колѣна. Солится спринцеваніемъ при помощи помпы.

6) *Престонскій окорокъ* по своей мясистости одинаковъ съ «длиннымъ», но вырѣзанъ короче, безъ позвонковъ, и закругленъ, какъ и длинный. Онъ легче, чѣмъ послѣдній и приготовляется преимущественно отъ молодыхъ свиней.

7) *Гамбургскій окорокъ.* При обрѣзкѣ принимаетъ почти четыреугольную форму съ плоскимъ верхнимъ краемъ и почти парал-

лельными боками; бедро при этомъ отрѣзается коротко. Окорока такой формы приготовляются въ Гамбургѣ, какъ и показываетъ его самое названіе, и потребляются въ вареномъ видѣ.

Такой формы окорока спеціально приготовляли американцы для Гамбурга до запрещенія ввоза американскаго свиного мяса въ Германію; посолъ совершается на гамбургскій ладъ.

8) *Вестфальскій окорокъ* вырѣзывается до конца тазовой кости, которая не вынимается; нога отрѣзается почти до самаго окорока и послѣднему придается удлиненная закругленная форма. Лучшимъ

Манчестерскій окорокъ. Стаффордширскій окорокъ.

рынкомъ для этого окорока можетъ считаться тотъ же Гамбургъ, на которомъ этотъ окорокъ имѣетъ отъ 16-ти до 20-ти русскихъ фунтовъ. Онъ пріобрѣлъ себѣ извѣстность своею малосольностью и вкусомъ, благодаря употребляемымъ при приготовленіи его приправамъ. Ѣдятъ его у насъ въ Россіи бо́льшею частью сырымъ, невареннымъ, хорошо и долго копченымъ, провѣснымъ.

9) *Голштинскій окорокъ* обрѣзается тоже круто, но короче; нога отрѣзается длиннѣе. Ѣдятъ его тоже въ невареномъ, сыромъ видѣ, только хорошо и долго копченымъ, провѣснымъ

10) *Ольденбургскій окорокъ* отрѣзается довольно длинно; вырѣзается онъ до конца подвздошной кости (тазовой) и ему обыкновенно придаютъ треугольную форму, такую, какую очень часто придаютъ окорокамъ и наши засольщики въ Россіи. Эта крупная вырѣзка, наравнѣ съ вышеперечисленными 3 нѣмецкими сортами, находитъ сбытъ въ Гамбургѣ.

11) *Іоркскій окорокъ* долженъ быть мясистымъ (не плоскимъ), закругленымъ, съ довольно коротко обрѣзанной ногой. Встрѣчается на рынкахъ въ Лондонѣ, Даніи (Копенгагенѣ) и Швеціи. Рыночный вѣсъ отъ 14-ти до 18-ти англійскихъ фунтовъ. Окорока

Гамбурскій окорокъ. Вестфальскій окорокъ.

эти ввозятся въ приморскіе города Вел. Кн. Финляндскаго. Посолъ совершается по способу Маргана—иньекціею разсола черезъ сердце—при помощи помпы, при чемъ получается самая нѣжная малосольная ветчина.

12) *Молодой окорокъ,* отъ молодой свиньи, фунтовъ около 8—9-ти вѣсомъ. Если смотрѣть со стороны кожи, то онъ имѣетъ форму почти равнобедреннаго треугольника, основаніе котораго закруглено. Особою извѣстностью эти окорока пользуются въ Лондонѣ. Любители ветчины и у насъ въ Россіи часто заказываютъ эти окорока колбаснику.

13) *Свернутый окорокъ.* Очищается отъ всѣхъ костей, въ немъ находящихся, свертывается потомъ по длинѣ, обшивается въ полотно и обвертывается туго веревкой. Такимъ образомъ выконченный окорокъ вѣситъ отъ 4—6-ти фунтовъ и находитъ себѣ огромный сбытъ въ Англіи.

Вотъ всѣ тѣ формы окороковъ, которыя встрѣчаются въ продажѣ на европейскихъ рынкахъ. И у насъ въ Россіи приготовляютъ окорока на различные лады; но нѣмцы-колбасники у насъ больше придерживаются въ изготовленіи нѣмецкой формы окороковъ. Формы эти придаютъ окороку еще предъ ихъ соленіемъ, а чаще уже соленымъ предъ ихъ копченіемъ, а нѣкоторые окорока обдѣлываются послѣ копченія. Послѣдніе приготовляются для гастрономическихъ магазиновъ.

О вредномъ мясѣ.

Мясо совершенно негодно къ употребленію, главнымъ образомъ, въ двухъ случаяхъ: 1) или оно испорчено отъ долгаго лежанья (тухлое гнилое); 2) или оно просходитъ отъ больного животнаго; въ этомъ послѣднемъ случаѣ болѣзнь весьма легко черезъ мясо передается людямъ. Въ обоихъ этихъ случаяхъ продажа подобнаго мяса для употребленія безусловно воспрещается нашимъ законодательствомъ, а въ случаѣ продажи продавецъ подвергается законной отвѣтственности въ судебномъ порядкѣ.

1) Мясо, испортившееся отъ времени. Если въ мясѣ переходитъ граница мортификаціи, т.-е. необходимое время для вылеживанія и размягченія, то оно сейчасъ же портится, измѣняетъ свой цвѣтъ, плотность и другія свойства, почему и можно всегда опредѣлить такое мясо. Признаки испортившагося мяса слѣдующіе: цвѣтъ темный, грязный; мясные пучки теряютъ свой блескъ и разрыхляются; при дотрогиваніи пальцами ощущается липкость; запахъ сначала затхлый, а потомъ отвратительно-гнилой; горячій ножъ, погруженный въ мясо, усиливаетъ запахъ и обнаруживаетъ его даже въ самомъ началѣ порчи; мясо пріоб-

рѣтаетъ щелочную реакцію, поэтому красная лакмусовая бумажка, приложенная къ такому мясу, тотчасъ синѣетъ; иногда на поверхности замѣчаются бѣлыя точки — плѣсень; жиръ ослизлый съ зеленоватымъ цвѣтомъ; въ случаѣ сомнѣнія порченное мясо весьма легко можно опредѣлить такъ: обдать его кипяткомъ, и тогда подымающіеся отъ мяса пары покажутъ — испорчено оно или нѣтъ; само собою разумѣется, что наваръ изъ испорченнаго мяса къ употребленію совершенно негоденъ и безусловно вреденъ, при чемъ, если бы даже въ такомъ мясѣ или наварѣ былъ отбитъ дурной запахъ, то во всякомъ случаѣ вредъ отъ этихъ продуктовъ не уменьшится. Содержатели плохенькихъ трактирныхъ заведеній весьма часто принимаютъ разнообразныя мѣры, чтобы скрыть запахъ испорченныхъ мясныхъ продуктовъ, напр., вымачиваютъ ихъ въ уксусѣ или хлѣбномъ квасѣ, кладутъ въ нихъ истолченный уголь, зашитый въ подушечки, заливаютъ холодной водой и тушатъ въ ней разскаленныя уголья и пр.; во всѣхъ этихъ случаяхъ запахъ гнили исчезаетъ, но вредъ остается.

Возбудители гнилостнаго броженія. Порча въ мясѣ происходитъ вслѣдствіе того, что вмѣстѣ съ воздухомъ проникаютъ въ его поры особые гнилостные и плѣсневые зародыши, повсюду разсѣянные въ природѣ и называемые микроорганизмами или бактеріями. Если какую-либо часть свѣжаго мяса закупорить герметически въ сосудъ, въ воздухѣ котораго не содержалось бы ни одного плѣсневаго или гнилостнаго зародыша, то мясо сохранилось бы свѣжимъ навсегда. На этомъ свойствѣ основаны всѣ способы консервированія мясныхъ продуктовъ въ жестянкахъ.

Что касается того вреднаго вліянія, которое оказываютъ на мясные продукты бактеріи, то необходимо пояснить, что испортившееся мясо въ началѣ гніенія далеко не такъ вредно, какъ, сгнившее совершенно, при чемъ степень вреда зависитъ отъ бо́льшаго или ме́ньшаго накопленія яда тѣхъ микроорганизмовъ, которые возбуждаютъ гніеніе.

Условія благопріятствующія и неблагопріятствующія порчѣ мяса. Если испорченное мясо будемъ нагрѣвать до температуры кипѣнія, то всѣ микроорганизмы, вызывающіе гніеніе, хотя и погибнутъ, но вредъ отъ яда, образованнаго ими, останется въ своей силѣ и вредное его дѣйствіе не уменьшается даже при

самомъ продолжительномъ кипяченіи или нагрѣваніи при возможно высокой температурѣ. Если испорченное мясо заморозимъ, то ядъ бактерій гніенія останется въ мерзломъ мясѣ, нисколько не потерявъ своихъ вредныхъ свойствъ. Ниже 3° тепла и выше 40° Ц. дѣйствіэ на мясо вредныхъ микроорганизмовъ затрудняется и даже совершенно прекращается.

Мясо, изрубленное на мелькіе куски, портится скорѣе, чѣмъ въ болѣе крупныхъ кускахъ или цѣлой тушѣ, такъ какъ чѣмъ мельче кусокъ, тѣмъ бóльшую онъ имѣетъ поверхность сравнительно съ массой, и, стало быть, тѣмъ больше на него могутъ дѣйствовать вредные бактеріи воздуха, и, наоборотъ, чѣмъ кусокъ круппѣе и поверхность его относительно массы меньше, тѣмъ и дѣйствіе вредныхъ микроорганизмовъ уменьшается. Мясо съ перерубленною костью скорѣе загниваетъ у кости, потому что воздухъ вмѣстѣ съ микроорганизмами легко проникаетъ во внутрь мяса черезъ поры или канальцы костей.

Микроорганизмы гніенія скорѣе размножаются при влагѣ и сырости, чѣмъ въ сухомъ воздухѣ; поэтому для мяса всякая сырость весьма вредна и при остальныхъ одинаковыхъ условіяхъ—въ дождливое, сырое время мясо портится скорѣе, чѣмъ въ сухое, равно какъ скорѣе портится у суставовъ, гдѣ происходитъ скопленіе суставной влаги (сеновіи). Что касается до вліянія свѣта на бактерій гніенія, то въ темныхъ помѣщеніяхъ они размножаются гораздо быстрѣе, чѣмъ въ свѣтлыхъ; поэтому мясо лучше сохраняется въ свѣтлой кладовой, нежели въ темной.

Всякая нечистота въ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняется мясо, пыль на стѣнахъ, прилавкахъ, на полу, все это способствуетъ скорѣйшей его порчѣ. Если прикоснуться къ поверхности мяса нечистыми руками или разрѣзать его грязнымъ ножомъ, то мясо получаетъ также быструю наклонность къ гніенію. Не чистая, не мытая посуда, въ свою очередь, благопріятствуетъ размноженію микроорганизмовъ.

Такъ какъ покойное состояніе воздуха весьма благопріятно для размноженія бактерій, то необходимо, чтобы въ погребахъ и ледникахъ, а равно и вообще во всѣхъ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняютъ мясо, были устраиваемы вытяжныя трубы и вентиляторы, которые бы постоянно приводили воздухъ въ движеніе; подъ

вліяніемъ токовъ воздуха мясо будетъ обвѣтриваться и осушаться снаружи, а вслѣдствіе этого на немъ тогда образовывается родъ роговой блестящей пленочки, защищающей его отъ прорастанія, т.-е. отъ вліянія бактерій гніенія.

2) **Мясо и органы отъ больныхъ убойныхъ животныхъ.** Для того, чтобы неспеціалистъ, не ветеринарный врачъ, а простой обыватель, изучающій кулинарное искусство и домоводство, могъ бы ясно отличить больное мясо отъ здороваго, нами устроенъ мясной музей, гдѣ въ количествѣ 500 восковыхъ моделей въ наглядной формѣ представлены всѣ виды и особенности нормальнаго мяса и рядомъ съ ними—всѣ виды и особенности ненормальнаго мяса и органовъ, пораженныхъ различнаго рода болѣзненными процессами. Опытъ за 15 лѣтъ намъ показалъ, что подобные контрасты при сравненіи здоровыхъ и больныхъ убойныхъ мясныхъ продуктовъ нашего мясного музея на первыхъ же порахъ сдѣлались доступными для пониманія и запоминанія не только образованныхъ и мало-мальски развитыхъ людей, но и всякаго грамотнаго или даже и вовсе безграмотнаго посѣтителя музея. Тутъ, стало быть, хорошо оправдалася ходячая пословица: «лучше одинъ разъ видѣть, чѣмъ сто разъ слышать или десять разъ читать». Поэтому и въ настоящемъ краткомъ популярномъ мясовѣдѣніи нахожу неудобнымъ и неумѣстнымъ задаваться подробнымъ изложеніемъ спеціальнаго предмета о больномъ мясѣ и больныхъ органахъ убойнаго скота. Вмѣсто этого нахожу полезнымъ предложить читателю прямо войти въ нашъ мясной музей и посмотрѣть, что тамъ находится и чѣмъ больные мясные продукты по наглядности отличаются отъ здоровыхъ.

Первымъ дѣломъ при посѣщеніи музея слѣдуетъ обратить вниманіе на слѣдующія коллекціи:

1) Мясо и органы отъ чахоточныхъ или туберкулезныхъ животныхъ.

Тутъ представлена цѣлая коллекція такъ называемой жемчужной болѣзни рогатаго скота (жемчужница) или, какъ ее называютъ, «туберкулезъ», «чахотка» убойныхъ животныхъ. Извѣстно, что ежели мясные продукты поражены будутъ этою болѣзнью,

то они могутъ вызвать у потребителя, предрасположеннаго къ чахоткѣ, названную болѣзнь, и жизнь такого человѣка будетъ въ опасности, но, кромѣ того, этотъ же субъектъ можетъ передать потомъ эту болѣзнь и другимъ близкимъ къ нему людямъ, тоже предрасположеннымъ къ этой болѣзни. Вотъ легкія, сердце, печень, бронхіальная железа, почки, селезенка, часть рубца и сѣтки, часть брюшины, часть мясной туши со стороны внутренней поверхности реберъ и пр.—все это покрыто на поверхности отдѣльными или слившимися жемчужинами, потреблять въ пищу которыя очень опасно, особенно въ непроваренномъ и непрожаренномъ видѣ. Побывавъ въ музеѣ и осмотрѣвъ эту жемчужную коллекцію, потребитель потомъ, покупаетъ ли онъ, напримѣръ, почки на разсольникъ или на тушоное въ сметанѣ, выбираетъ ли онъ рубецъ на польскія фляки, покупаетъ ли ливеръ и печенку на фаршъ въ пироги, онъ сейчасъ же обратитъ вниманіе на то, нѣтъ ли гдѣ-нибудь жемчужины, сидящей на ножкѣ, твердой, какъ камень, или болѣе рыхлой, какъ сыръ, или расплывчатой, гноевидной, какъ сметана, и разъ онъ замѣтитъ такую ненормальность, онъ не купитъ уже такого продукта и не станетъ потреблять его.

2) Органы отъ ящурныхъ убойныхъ животныхъ.

Теперь посмотримъ слѣдующую ящурную коллекцію, состоящую изъ моделей, представляющихъ собою цѣлый рядъ воловьихъ и коровьихъ языковъ, бычьихъ мордъ и ногъ, идущихъ на студень, которые обыкновенно разносятся по городу на лоткахъ разносчиками въ опаленномъ или ошпаренномъ видѣ. Болѣзнь эту ветеринары называютъ афтою или, попросту, ящуромъ, язычницей или рылокопытною болѣзнью, которая, между прочимъ, у потребителя этихъ продуктовъ можетъ вызвать во рту и на губахъ, а также и на языкѣ пузырчатый и язвенный стоматитъ, а у поваровъ, кухарокъ и стряпухъ-хозяекъ, которымъ приходится вести стряпню на кухнѣ, у нихъ, при обмываніи означенныхъ больныхъ органовъ въ водѣ, предъ ихъ вареніемъ, могутъ заразиться и нарвать пальцы у ногтей и сойти ногти, особенно если на пальцахъ имѣются такъ называемыя заусеницы. И тутъ достаточно одинъ разъ взглянуть на ящурную коллекцію,

чтобы потомъ навсегда запомнить и примѣтить ненормальности. И въ этомъ случаѣ потребитель, побывавшій въ музеѣ, покупаетъ ли онъ языкъ соленый, копченый или свѣжій, чтобы отварить и подать его съ картофельнымъ пюре или подъ соусомъ хрѣнъ, выбираетъ ли онъ на студень морды или ноги для людской, онъ тотчасъ обратитъ вниманіе на то, нѣтъ ли гдѣ-нибудь пузырей или изъязвленій и вообще нарушенія цѣлости; въ противномъ случаѣ онъ не купитъ ни того, ни другого.

3) Болѣзнь лучистаго грибка или актиномикозисъ.

Коллекція эта не менѣе достойная вниманія и осмотра, состоящая изъ моделей восковыхъ и объектовъ натуральныхъ. Представляетъ она болѣзнь лучистаго грибка или такъ называемый актиномикозисъ рогатаго скота. Болѣзнь эта тѣмъ страшна, что передается всѣмъ другимъ домашнимъ животнымъ, а главное, поражаетъ и человѣка, производя въ немъ еще большія разрушенія, чѣмъ туберкулезъ. Начинается обыкновенно съ пораженія губъ, полости рта, подчелюстныхъ железъ, языка, гортани, заходя потомъ въ кости верхней и нижней челюсти и поражая ихъ съ громаднымъ вздутіемъ костей ткани. Вотъ представлена вся лѣвая половина головы черкасскаго быка съ сильнымъ подкожнымъ пораженіемъ. То же замѣчается и на поверхности кожи вола, покрытой волосами. А вотъ та же болѣзнь проникла въ подчелюстныя железы и въ самыя легкія. Что болѣзнь эта передается человѣку, укажу на слѣдующій фактъ. Въ клиническомъ институтѣ В. Кн. Елены Павловны лежалъ больной помѣщикъ, который умеръ при явленіи страшнаго разрушенія языка, гортани и пр. лучистымъ грибкомъ. «Откуда могла зайти болѣзнь», задаетъ вопросъ знаменитый покойн. проф. Эйхвальдъ студентамъ. «Не имѣлъ ли помѣщикъ какого-либо соприкосновенія съ больной скотиной, у которой болѣзнь эта принимаетъ форму хроническаго теченія?» И тогда выступаетъ супруга помѣщика и говоритъ: «Помнится мнѣ, что у одной коровы въ нашемъ имѣніи была на челюсти какая-то твердая опухоль и что покойникъ очень любилъ свое стадо коровъ. Ежедневно, вставши утромъ раньше всѣхъ, заходилъ на кухню, нарѣзалъ ломтиками черный хлѣбъ, солилъ и отправлялся на скотный дворъ, давая

при этомъ коровушкамъ по кусочку хлѣба, онъ ихъ ласкалъ, трепалъ по шеѣ и тою же рукою отламывалъ кусочки хлѣба и клалъ себѣ въ ротъ» «Теперь все понятно», сказалъ профессоръ, «онъ заразился слюною больной коровы съ опухолью актиномикозиса на мордѣ, и это вѣрно, какъ Богъ Святъ».

4) Пузырчатая глиста или эхинококки.

Слѣдующая восковая коллекція представляетъ внутренніе органы, на поверхности и внутри которыхъ замѣтны какіе-то водяные пузыри различной величины, начиная отъ горошины до объема дѣтской головы. Это, такъ называемая, пузырчатая глиста или эхинококкъ (молодое состояніе цѣпеня, живущаго въ тонкихъ кишкахъ собаки и кошки). Сами по себѣ эти пузыри, если бы попали въ пищу человѣку, не принесли бы никакого вреда. Но въ рукахъ «кошатника», т.-е. того продавца, который на лоткѣ разноситъ эти органы съ пузырями по дворамъ на продажу кошкамъ и собакамъ въ сыромъ, невареномъ видѣ, они представляютъ косвенный вредъ, ибо, заражая собакъ и кошекъ глистами, тѣмъ самымъ представляется болѣе или менѣе вѣроятный случай заразиться зародышами этихъ глистъ при посредствѣ домашней собаки и кошки. Такъ что, въ концѣ концовъ, точно такіе же пузыри могутъ вырасти и у человѣка. Эти пузыри могутъ поселиться не только въ легкихъ, печени, почкахъ и селезенкѣ, но и проникать въ самое сердце или, еще хуже, проникнуть въ мозгъ человѣка и тогда онъ обязательно сойдетъ съ ума. Тутъ же представлены препараты съ перерожденными пузырями эхинококка, которые по ошибкѣ можно принять за жемчужную болѣзнь [1]).

5) Мясо и органы, пораженные гнойными нарывами.

Вотъ мясо и органы, пораженные гнойниками. Часто эти гнойные нарывы выпячиваются на поверхность, а иногда сидятъ въ

[1]) Для того, чтобы быть увѣреннымъ въ отсутствіи пузырей или затвердѣній эхинококковъ въ легкихъ и печени, слѣдуетъ послѣднія разрѣзать на тонкіе пласты, а легкія—прощупывать.

глубинѣ. При разрѣзѣ изъ нарыва вытекаетъ иногда жидкій гной, какъ сливки, въ другой разъ погуще, какъ сметана или какъ картофельное пюре, а иногда выдавливается густая сыровидная масса. Во всякомъ случаѣ, для того, чтобы быть увѣреннымъ въ отсутствіи гнойныхъ нарывовъ въ глубинѣ (въ толщи) органовъ, слѣдуетъ послѣдніе разрѣзать предъ ихъ приготовленіемъ на тонкіе пласты.

6) Печеночные глисты-двуустки.

На моделяхъ видно, какъ эти глисты набиваются въ желчные ходы печени, измѣняя ихъ эластичность въ жесткую хрящевую массу. Пораженіе чаще въ печени коровъ, чѣмъ у быковъ; а еще чаще у овецъ. Зато печень телятъ всегда почти бываетъ чиста отъ глистовъ и всякаго рода ненормальностей.

7) Финны въ говядинѣ.

На выставленныхъ моделяхъ мяса, а также языка и сердца убойнаго крупнаго рогатаго скота простымъ глазомъ можно хорошо и отчетливо замѣтить мелкіе пузырьки, въ срединѣ которыхъ ясно просвѣчиваютъ крупинки. Эти образованія суть ни что иное, какъ молодое состояніе или зародыши глиста невооруженнаго цѣпеня. Если не проварить или не прожарить такое мясо и органы, то у потребителя въ тонкихъ кишкахъ можетъ образоваться большой ленточный глистъ, причиняющій много страданій человѣку. Иногда матерямъ совѣтуютъ для улучшенія питанія скоблить дѣтямъ сырое мясо говядины; въ этомъ случаѣ при зараженіи говядины онѣ могутъ очень легко наскоблить упомянутыя крупинки и дать въ сыромъ видѣ дѣтямъ, у которыхъ, обыкновенно, и образуются отъ этого ленточные глисты, вызывающіе сильныя страданія и крайнее истощеніе.

8) Финны въ свиномъ мясѣ.

На выставленныхъ моделяхъ исключительно свиного мяса (свиной сырой окорокъ, вареная ветчина, свиное сердце) простымъ глазомъ можно отчетливо видѣть мелкіе пузырьки, въ срединѣ которыхъ ясно просвѣчиваютъ крупинки. Эти образованія

суть ничто иное, какъ молодое состоянiе ленточнаго глиста-солитера или такъ называемаго вооруженнаго цѣпеня, живущаго въ тонкихъ кишкахъ человѣка. Эти пузырьки извѣстны въ просторѣчiи подъ именемъ «крупки» или «крупы». Слабое зараженiе, говорятъ, ѣсть можно, но только послѣ провариванiя и прожариванiя настолько, чтобы температура прогрѣванiя внутри куска ветчины достигала не ниже 60° Ц. Въ противномъ случаѣ любители сырой копченой ветчины, и притомъ неосмотренной ветеринарнымъ врачемъ, рискуютъ заразиться солитеромъ. Большое преступленiе или нравственную отвѣтственность несутъ родители, дающiе своимъ дѣтямъ непрожаренную или хорошо не проваренную ветчину.

9) Ноздреватая ветчина и солонина.

На выставленныхъ моделяхъ ветчины и солонины представлена ноздреватость; это такое явленiе на поверхности разрѣза, какъ будто кто-то вилкою или толстою иглою испещрилъ эту поверхность. Если эти ноздри разной величины и притомъ пустыя, такъ что изъ нихъ игла ничего не извлекаетъ, то такая ноздреватость ветчины и солонины селитряннаго происхожденiя, т.-е. переложили селитры при посолѣ, а продукты соленiя и подрало, какъ говорятъ засольщики-мясники. Такая ноздреватость безвредная. Если же ноздри одинаковой величины и болѣе или менѣе округленныя и при томъ содержатъ въ себѣ свернувшiеся бѣлые комочки, удобно извлекаемые иглой или шпилькой, то такая ноздреватость ветчины и солонины носитъ названiе «ноздреватости финнознаго происхожденiя». Такая ветчина и солонина не безвредны для потребленiя и во всякомъ случаѣ для обезвреженiя ихъ требуется провариванiе и прожариванiе и притомъ настолько, чтобы температура прогрѣванiя въ центрѣ кусковъ доходила до 60° Ц.

10) Трихинозная свинина.

Если разрѣзать ветчину, даже сильно зараженную трихинами, то на поверхности ея простымъ глазомъ почти ничего нельзя замѣтить. Поэтому на представленной модели трихины изображены въ томъ видѣ и въ тотъ моментъ, когда прверхность разсматри-

вается чрезъ увеличительное стекло. Здѣсь для наглядности и представлены онѣ въ видѣ крупныхъ яицъ, расположенныхъ между мышечными волокнами. Нѣкоторыя изъ нихъ надрѣзаны или вскрыты пополамъ лезвіемъ того ножа, которымъ дѣлался разрѣзъ, и тогда вскрытая капсула обнаруживаетъ внутри свернувшуюся спиралью трихину въ видѣ змѣйки или маленькаго круглаго глиста. Если такое мясо съѣсть, то, пройдя чрезъ желудокъ, въ немъ капсули трихинъ (скорлупа) растворятся и трихины сдѣлаются свободными, проскользнутъ въ тонкія кишки и тамъ плодятся. Молодое поколѣніе въ видѣ мельчайшихъ червячковъ въ количествѣ многихъ милліоновъ расползаются по всему тѣлу, причиняя смертельный вредъ человѣку. Въ виду предосторожности отъ зараженія, слѣдуетъ потреблять окорока исключительно съ пломбами осмотра ихъ подъ микроскопомъ и то лучше прожаренными и хорошо проваренными до 60° Ц.

11) Туберкулезное вымя.

Далѣе на восковой модели представленъ продольный разрѣзъ вымени и сосковъ, пораженныхъ туберсулезомъ у дойной коровы. При этомъ не только само вымя въ пищу нельзя допустить, но и молоко было вредно и заразительно, особенно для предрасположенныхъ къ туберкулезу дѣтей.

На другой модели представлена поверхность вымени съ сосками у основанія одного изъ нихъ съ прорвавшимся гнойнымъ туберкулезнымъ абцессомъ. И въ этомъ случаѣ молоко абсолютно вредно, даже хорошо прокипяченное. Глядя на эти модели, у посѣтителя музея невольно складывается убѣжденіе, что прежде чѣмъ доить и пить молоко сырымъ и даже кипяченымъ, полезно бываетъ предварительно осмотрѣть и хорошенько прощупать вымя и соски у коровы послѣ тщательной выдойки, нѣтъ ли тамъ какихъ-нибудь узловъ и затвердѣній.

12) Сапная зараза отъ конины.

Различные образцы конины представлены въ видѣ отдѣльной коллекціи: среди нея представлена коллекція страшной болѣзни сапа лошадей, убиваемыхъ на конину въ пищу людямъ, и эта

смертельная болѣзнь переходитъ и на людей. Въ Петербургѣ живетъ 40,000 татарскаго населенія, питающагося кониной. Для продовольствія этого населенія существуетъ въ Петербургѣ 8 лавокъ для продажи конины и городская конебойня, гдѣ убивается до 8,000 лошадей въ годъ; всѣ эти лошади передъ убоемъ и послѣ убоя осматривается ветеринарнымъ врачемъ, при чемъ всѣ наблюдаемые случаи сапной заразы задерживаются и уничтожаются. Тутъ и представлены: коллекція сапа въ легкихъ (легочный сапъ) въ видѣ мельчайшихъ гнойныхъ узелковъ, коллекція сапа въ носовыхъ полостяхъ и на хрящевой носовой перегородкѣ (носовой сапъ, сопровождающійся истеченіемъ) въ видѣ сапныхъ узловъ и коллекція сапа на кожѣ въ видѣ кожныхъ гнойныхъ нарывовъ (кожный сапъ).

13) Чума рогатаго скота и чума свиней.

Болѣзни эти хотя сами по себѣ и не вліяютъ вредно непосредственно на потребителя, но, тѣмъ не менѣе, могутъ оказать огромный вредъ въ сельскомъ хозяйствѣ или причинить его каждому обывателю, держащему у себя скотъ, тѣмъ, что черезъ продажу такого мяса на пищу могутъ успѣшно распространяться сказанныя болѣзни на домашній скотъ.

4) Повальное воспаленіе легкихъ крупнаго рогатаго скота.

Болѣзнь характеризуется особымъ измѣненіемъ-опеченѣніемъ легкихъ, которыя такъ оплотнѣваютъ въ нѣкоторыхъ болѣе или менѣе обширныхъ частяхъ, что по твердости положительно напоминаютъ печень. Болѣзнь человѣку не передается, а заразительна лишь для соотвѣтственнаго рода животныхъ.

Такое же опеченѣніе легкихъ представлено и отъ крупознаго воспаленія у всѣхъ убойныхъ животныхъ и инфлуэнцы лошадей (грудная форма).

15) Восковидное перерожденіе мяса.

А вотъ представлено мясо, похожее на воскъ или парафинъ, а также и другіе виды перерожденія мяса и органовъ.

16) Мясо съ волосами.

Цѣлая коллекція естественныхъ препаратовъ: куски мяса, среди которыхъ въ глубинѣ сидитъ цѣлый коконъ волосъ; на одномъ препаратѣ этотъ волосяной коконъ крошечный, на другомъ онъ съ голубиное яйцо, на третьемъ—съ куриное, на четвертомъ—съ гусиное яйцо. Тутъ же рядомъ цѣлые большіе клочья рыжихъ волосъ, вынутые изъ толстаго филея мясной туши, образованіе которыхъ въ самомъ мясѣ представляетъ интересную игру природы.

Любопытная исторія съ такого рода волосами однажды вышла въ камерѣ мирового судьи. Одинъ мясникъ изъ своей лавки продалъ кусокъ мяса. Онъ не только не зналъ, но и не могъ подозрѣвать, что въ этомъ кускѣ, въ центрѣ, сидитъ цѣлый коконъ волосяныхъ образованій въ капсулѣ. Мясо было куплено одною зажиточною госпожою, въ домѣ которой, во время каникулъ, собралась къ обѣду учащаяся молодежь. За обѣдомъ былъ поданъ упомянутый кусокъ, и когда хозяйка дома, вооружившись филейнымъ ножомъ, начала выкраивать порціи каждому, то вдругъ, къ удивленію всѣхъ обѣдающихъ, при вырѣзкѣ куска въ глубинѣ раздалось шипѣніе и послышался отвратительный запахъ, наполнившій всю столовую. Всѣ вышли изъ-за стола. Что же оказалось? Въ кускѣ мяса сидѣла волосяная киста, которая, распарившись, растянула газами жирныхъ кислотъ свою капсулу. Капсула освободилась отъ напряженія, когда коснулось ее лезвіе ножа. Это необычайное и непріятное явленіе повело къ судебному процессу. Мясникъ былъ привлеченъ къ судебной отвѣтственности и сначала былъ осужденъ на двѣ недѣли подъ арестъ за продажу мяса съ волосами, несмотря на то, что онъ всячески доказывалъ, что всю свою жизнь продавалъ и продаетъ только одно мясо, а волосяною торговлею никогда не занимался—и что мясо это осмотрѣно было на бойнѣ ветеринаромъ. Дѣло было разсмотрѣно снова, по вызовѣ насъ экспертовъ, когда на судѣ цѣлая коллекція подобныхъ же образованій, собранныхъ въ мясномъ музеѣ, мною была показана и было доказано, что тутъ своего рода игра природы и что мясникъ тутъ ни при чемъ. Такимъ образомъ, благодаря собраннымъ препаратамъ музея, невиновность человѣка была доказана и честь возстановлена.

17) Желудочные и кишечные волосяные камни.

Но въ томъ же музеѣ собраны волосяные шары и въ другомъ родѣ. Всѣ они вынуты изъ желудковъ или кишокъ убойныхъ животныхъ. Изъ нихъ тѣ, которые поменьше, не причинили еще вреда животному своимъ присутствіемъ въ пищеварительномъ трактѣ; а вотъ которые побольше, тѣ застряли при переходѣ тонкихъ кишекъ въ толстыя, произвели закупорку и послужили тѣмъ самымъ причиною смерти животнаго. Шары же величиною въ голову человѣка и больше не могутъ пройти въ кишки и остаются въ желудкѣ, иногда разрывая его. Отъ какой же причины образуются эти волосяные шары? Они появляются у быковъ отъ дурной привычки ихъ лизать другъ друга или самого себя. У быковъ и коровъ языкъ шероховатый, какъ щетка, и во время лизанія на немъ образуется клокъ шерсти, который и проглатывается животнымъ. Затѣмъ такимъ же образомъ накопляется и проглатывается второй клокъ, третій и т. д. Въ желудкѣ эти порціи волосъ прилегаютъ другъ къ другу и подъ вліяніемъ круговыхъ движеній его сбиваются въ шары, которые, достигнувъ извѣстной величины, на поверхности отшлифовываются, а потомъ изъ перваго желудка поступаютъ во второй, третій и четвертый, наконецъ, проникаютъ въ кишечный трактъ и тамъ или проходятъ на низъ, не задерживаясь, или же, при переходѣ тонкихъ кишекъ въ толстыя, въ наиболѣе узкомъ мѣстѣ застреваютъ и служатъ причиною смерти. Къ сожалѣнію, эту дурную привычку усваиваютъ и люди. Вотъ хранится волосяной шаръ, который вынутъ при переходѣ тонкой кишки въ слѣпую при вскрытіи трупа одного мѣщанина—квасовара. Умеръ онъ въ Обуховской больницѣ отъ воспаленія брюшины, образовавшагося отъ закупорки кишечника волосянымъ шаромъ. Такіе шары образуются у людей отъ безпощаднаго грызенія своей бороды и своихъ усовъ. Есть также указаніе, что такіе же коконы образуются и у тѣхъ воспитанницъ, по преимуществу въ закрытыхъ учебныхъ заведеніяхъ, которыя усваиваютъ себѣ плохую привычку грызть кончикъ своей косы. Такъ или иначе, изъ этихъ вещественныхъ доказательствъ ясно видно, что дурныя привычки одинаково присущи какъ быкамъ, такъ и людямъ, и что во всякомъ случаѣ собираніе этихъ шаровъ на показъ въ музеѣ да послужитъ назиданіемъ публикѣ.

18) Фальсификація мяса отбросами.

Любопытно посмотрѣть на препараты, опечатанные полковыми печатями гвардейскихъ полковъ. Это—засушенные куски печени, печенокъ, легкихъ, селезенки, грудо-брюшной преграды, кишокъ, требушины и пр. внутренностей. Чѣмъ же замѣчательны эти натуральные объекты? Всѣ они доставлены изъ полковыхъ хозяйствъ, за печатями и при отношеніяхъ. Съ перваго раза, глядя на эти куски, никому въ голову не придетъ, что они служили для фальсификаціи мясной туши при ея замораживаніи.

Дѣло вотъ въ чемъ: зимою всѣ мясныя лавки въ Петербургѣ завалены мерзлою говядиною (или, какъ говорятъ, мороженымъ мясомъ). Привозится оно сюда изъ Оренбурга, Козлова и друг. городовъ въ видѣ цѣльныхъ мерзлыхъ тушъ, которыя тамъ, на мѣстѣ, замораживаются спеціально для отправки въ столичные рынки. Между тѣмъ, внутренніе органы остаются тамъ на мѣстѣ безъ всякаго сбыта, ихъ тамъ некуда дѣть, такъ какъ нѣтъ на нихъ спроса и потребителя. Мясники для того, чтобы получить привѣсъ, рѣжутъ эти органы на мелкія части и нашпиговываютъ ими мясныя части туши, такъ точно, какъ нашпиговывается мясо въ кухонномъ искусствѣ свинымъ шпекомъ. Операція эта производится въ то время, когда туши, вывѣшанныя на морозъ, начинаютъ замерзать. Обыкновенно для этого широкимъ ножомъ въ тушѣ дѣлаются прорѣзы и туда напихиваются куски кишокъ, требушины, сычуговъ, книжекъ, селезонокъ, печенокъ, сердца, дыхательнаго горла съ легкими, грудо-брюшной преграды и пр. Поверхность разрѣза прибивается ножомъ, хорошенько сглаживается и такъ все замораживается. Порѣзы почти незамѣтны бываютъ снаружи и только опытный глазъ мясника или мясовѣда ихъ различитъ въ мерзлой тушѣ. Да и никому въ голову не придетъ, что бы тамъ, внутри, были куски этой дряни. А между тѣмъ, мясная туша кажется послѣ этого толстой, мясистой и привлекательной на видъ. Когда же такая мясная туша, по привозѣ въ Петербургъ, попадетъ, напр., въ солдатскій котелъ, то въ котлѣ, при нагрѣваніи, изъ нея начинаютъ выползать эти куски наружу поочереди, какъ змѣи, и всплывать на поверхность. Завѣдующій полковымъ хозяйствомъ, дежурный офицеръ и врачъ и другіе при этомъ приходятъ въ недоумѣніе.—

«Откуда взялась печенка, селезенка и пр.?» «какимъ образомъ попала кишка, да еще хорошенько невычищенная и пр.?»

Большинство для выясненія такихъ недоразумѣній отправляются въ мясной музей и тутъ дѣло выясняется, а препараты высушиваются и остаются документами для ознакомленія посѣщающихъ музей завѣдывающихъ хозяйствомъ, экономовъ, экономокъ; да и всякому интересно имѣть понятіе объ этой удивительной и не слыханной фальсификаціи мяса органами.

19) Надутые поросята и телятина воздухомъ.

Фальсификація мяса воздухомъ практикуется давно и повсюду. Тутъ представлены поросята и телятина надутые воздухомъ и они же до надуванія; послѣ чего имѣютъ огромныя разницы, а вѣсъ ихъ оказывается одинъ и тотъ же. Хотя нельзя сказать, чтобы надутое мясо представляло собою безусловный вредъ (если оно, однако, надувается не ртомъ, а мѣхомъ), но тѣмъ не менѣе это представляетъ собою обманъ публики, ибо товаръ увеличивается въ объемѣ вдвое, втрое и кажется на глазъ потребителю виднѣе, пышнѣе, сочнѣе и бѣлѣе, а потомъ, когда потребитель купитъ и зажаритъ таковое надутое мясо, то воздухъ отъ теплоты расширяется и уйдетъ прочь, а мясо спадется и очутится таковымъ же, какимъ было до надуванія. Въ Петербургѣ надуваніе мяса теперь запрещено.

Остальные многочисленные случаи ненормальностей мяса и органовъ въ видѣ восковыхъ моделей музея представляютъ собою объективы болѣе спеціальнаго характера, а посему здѣсь объ нихъ говорить не будемъ, такъ какъ эта книга не представляетъ собою спеціальнаго учебника мясовѣдѣнія.

КОНЕЦЪ.

Алфавитный указатель.

Актиномикозъ (болѣзнь мяса), 915.
Анатомія мяса, 793.
Антрекотъ де-бефъ жареный, 224.
„ тушеный, 225.
„ жареный на рошпорѣ, 225.
Артишоки (способы чистки), 78.
„ а-ля баригуль, 432.
„ выборъ на рынкѣ, 766.
Арбузы маринованные, 745.

Баранина (общ. прав. приготовл.), 42.
„ жареная по-грузински, 629.
„ статья въ мясовѣдѣніи, 891.
Баба ромовая, 692.
„ лимонная, 691.
„ кружевная, 694.
„ заварная, украинская, 696.
Баклажаны (чистка), 77.
„ фаршированные, 616.
„ по-гречески, 576.
Бенье о поммъ (яблоки въ клярѣ). 330.
Безе (заварная меренга), 703.
Бефъ-були, 201.
„ эстуффато, 184.
„ а-ля модъ, 185—626.
„ брезе, 366.
„ пайль, 373.
„ андобъ, 428.
„ строгановъ, 571.
„ дюшессъ, 625.
„ глясе, 550.
Битки обыкновенныя, 164.
„ по-казацки, 589.
„ скобелевскіе, 589.
Бискъ де-кревизъ, 497.
Бифштексъ обыкновенный, 145.
„ жареный на рошпорѣ, 146.
„ по-гамбургски, 147.
„ по-нѣмецки, 147.
Бламанже миндальное, 149.
„ шоколадное, 150.
Блинчики прѣсные, 134.
„ суфлейные, 328.
Блины гречневые, простые, 653.
Блины царскіе, гречневые, 648.
„ красные, 653.
„ пшеничные, царскіе, 653.
Бисквитъ обыкновенный, 668.
„ а-ля кюльеръ. 669.
Борщокъ, 313.
Борщъ малороссійскій, 167.
„ польскій, 208.
„ литовскій, 210.
„ постный грибной, 508.
Ботвинья, 325.
Бокъ бараній съ кашей, 234.
Бордюры изъ тѣста, 401.
Бобы зеленые, 76.
Бріошъ французскій, 682.
Брезъ, 7.
Брезерованіе мяса, 32.
Бульонъ (общія прав. приг.), 0.
„ желтый, 0.
„ бѣлый, 10.
„ красный. 11.
„ минутный, 20.
Булка домашняя, скоромная, 684.
„ постная, 684.
Булочки сибирскія, 699.
Буйябезъ по-марсельски, 501.
Брусника моченая, 740.
Бѣлорыбица по-новгородски, 523.
Буше (пирожки), 395.
Болѣзни мяса, 913.

Вафли, 287—458—709.
Варка мяса, 31.
„ цѣльной рыбы, 68.
„ окорока, 555.
Вареники съ вишнями, 341.
„ съ творогомъ, 341.
Варенье изъ лист. шиповника, 712.
„ малиновое. 714.
„ земляничное, 716.
„ изъ смородины, 711.
„ „ крыжовника, 717.
„ „ кизиля, 720.
„ „ персиковъ, 721.

Варенье вишневое, 720.
„ изъ яблокъ и грушъ, 721.
„ „ сливъ, 721.
„ „ абрикосовъ, 721.
„ рябиновое, 723.
„ брусничное, 716.
„ изъ китайскихъ яблочекъ, 723.
„ „ лимоновъ, 719.
„ „ тыквы съ лимономъ, 744.
„ „ морошки, 716.
„ „ барбариса, 718.
Ветчина вареная, 555.
„ запеченая въ тѣстѣ, 623.
„ жареная на вертелѣ, 623.
Вольованъ финансьеръ, 603.
„ рыбный, 604.
Вольованчики съ мозгами, 396.
Вертелъ (примѣчаніе о вертелѣ), 62.
Винегретъ скоромный, 543.
„ постный, 532.
Вязига, 200.
Вымя туберкулезное, 919.
Восковидное перерожденіе мяса, 920.
Ватрушки, 172.

Гарниръ русскій, 444.
„ итальенъ, 542.
„ жульенъ и брюнуазъ, 455.
„ прентаньеръ, 455.
„ жардиньеръ, 447.
„ годаръ, 467.
„ финансьеръ, 604.
„ андалузскій, 624.
Галантинъ изъ индѣйки, 569.
„ „ поросенка, 573.
Головка телячья фаршир., 551.
„ нефаршированная, 553.
Горошекъ зеленый, свѣжій, 475.
„ консервы, 476.
„ сушеный, 323.
Голубцы скоромные, 583.
„ постные, 515.
Гренки мелкіе къ супамъ, 281.
„ изъ гречневой каши, 190.
Грибокъ лучистый въ мясѣ, 915.
Грибы бѣлые въ сметанѣ, 450—596.
Гребешки пѣтушиные, 467.
Грудинка телячья, отварная, 234.
„ фаршированная, 231.
„ жареная, панированная, 235.
„ баранья, 234.
Гренадины изъ телятины, 628.
Груша земляная въ различн. вид., 617.
Глассъ мясной, 89.
Гуляшъ венгерскій, 585.
Гусарская печень, 241.
Гусь жареный съ яблоками, 256.
Глухарь жареный, 252.
Глинтвейнъ, 660.
Груша маринованная, 740.
Говядина (общ. прав. пригот.), 31.
„ тушеная, 184.
„ статья въ мясовѣд., 831.
Глисты печеночные, 917.
„ пузырчатые, 916.
Гранитъ (мороженное), 453.

Дичь (общ. правила пригот.), 50.
„ мелкая жареная, 473.
„ выборъ на рынкѣ, 49.
Демиглассъ, 89.
Дьябли (гренки), 314.
Драчена, 334.
Дичь маринованная, 748.
Дрохва жареная, 642.
Дыня маринованная, 745.

Жаренье мяса, 31.
„ птицы, 58.
„ рыбы, 70.
Желе изъ разныхъ ягодъ, 175.
„ изъ вина и изъ апельс., 253.
„ ералашъ, 301.
„ московитъ, 402.
„ маседуанъ, 504.
„ горячее, 505.
„ изъ смородины натур., 711.
Жиго де-мутонъ, 421.
Жиръ въ мясѣ, 808.
Желатинъ, 105.
Женуазъ, 671.

Запеканіе въ тѣстѣ, 32.
Заправка птицы, 53.
Зачистка мяса передъ пригот., 32.
„ въ лавкахъ, 827.
Заливное изъ рыбы, 540.
„ „ поросенка, 541.
„ „ курицы и дичи, 541.
Зразы изъ судака (попьетты), 363.
„ отбивныя изъ говядины, 277.
„ литовскія, 164.
„ нельсоновскія, 276.
„ рисовыя, 519.
Зандъ-кухенъ, 701.
Заяцъ въ сметанѣ, 210.
Заготовка въ прокъ щавеля, 730.
„ шпината, 731.
„ помидоровъ (пюре), 732.
„ капусты шинков., 734.
„ лука шарлотъ, 744.
„ карнишоновъ, 743.
„ зеленаго горошка, 732.
„ пюре изъ разн. ягодъ, 724.
Заготовка мяса соленіемъ, 824.

Икра изъ баклажанъ, 577.
„ „ рыбы, 73.
Индѣйка жареная, фаршир., 315.
Измѣненіе свойствъ мяса подъ вліяніемъ холода, 815.

Кабачки (чистка), 77.
„ фаршированные, 617.
Картофель отварной, 202.
„ жареный на маслѣ, 148.
„ „ во фритюрѣ, 148.
„ „ пайль, 415.
„ „ суфле, 490.
„ „ дюшессъ, 451.
„ „ по-нѣмецки, 249.
„ „ пюре, 164.
Карамель для орѣховъ, 309.
Камбала на бѣл. винѣ, 502.
„ жареная на рошпорѣ, 643.
Канапэ, 578.
Капуста цвѣтная о гратенъ, 475.
„ „ по-польски, 444.
„ брюссельская, 421.
„ фарширов. кочанная, 260.
„ шинкованная, 735.
„ красная или синяя, 474.
Каштаны, 315.
Каша манная, разсыпчатая, 295.
„ гречневая крутая, 299.
„ размазня, 190.
„ гурьевская горячая, 316.
„ „ замороженная, 434.
Каймакъ замороженный, 458.
„ горячій, 461.
Кексы сырные, 406.
Кексъ англійскій, 681.
Кисель изъ разныхъ ягодъ, 516.
„ миндальный, 533.
„ шоколадный, 533.
Кнель изъ курицы, 347.
„ изъ рыбы, 348.
„ фаршированная, 350.
„ цвѣтная, 350.
Кляръ итальянскій, 126.
Клецки заварныя (пьеки), 223.
Колдуны литовскіе, 321.
Компотъ изъ свѣж. фрукт., 154.
„ „ сушен. фруктовъ. 522.
Консоме мясное, 13.
„ изъ курицы и дичи, 15, и 16.
„ съ кнелью, 346.
„ томатъ, 470.
„ изъ овощей и кореньевъ, 16.
„ „ рѣпы, 478.
Коренья сладкіе, 618.
„ обыкновенные, 79.
„ глассированные, 139.
Корюшка марешаль, 431.
„ паровая, 512.
„ маринованная, 747.
Котлеты рубленыя, мясныя, 160.
„ рубленыя изъ телятины, 164.
„ изъ рыбы, 193—528.
„ пожарскія, 304.
„ новомихайловскія, 483.
„ де-воляйль, 635.
„ марешаль изъ дичи, 396.
„ телячьи, отбивныя, 336.
„ соте, два рецепта, 414.
„ зингара, 385.
„ въ папильотахъ, 478.
„ бараньи въ клярѣ, 430.
„ свиныя, панированныя, 336.
„ рыбныя д'артуа, 371.
„ рыбныя постныя, 528.
„ картофельныя, 521.
„ изъ дикой козы, 640.
Кокили изъ рыбы, 591.
„ „ мозговъ, 592.
Клей рыбій, 538.
Кремъ патисьеръ, 469.
„ сырой, ванильный. 186.
„ заварной, кофейный, 264.
„ баваруазъ, 376.
„ яблочный, 338.
„ земляничный или малинов. 338.
„ ранверсе, 480.
„ Аспази изъ рыбы, 382.
„ „ „ дичи, 384.
Крутоны изъ бѣлаго хлѣба, 353.
„ „ ланспика, 99.
Крокеты изъ картофеля. 451.
„ „ яицъ, 381.
Крендель шафранный, 686.
„ куличъ шафраный, 690.
Кулебяка московская, 294.
Курникъ, 597.
Куличъ простой, 705.
Курица отварная съ рисомъ, 173.
„ фаршированная горячая, 634.
Кольца миндальные, 696.
Крюшонъ, 659.
Кофе турецкій, 661.
„ обыкновенный, 661.
„ какао, 662.
Кюмель-кухенъ, 699.
Квасъ лимонный, 729.
„ сухарный, 729.
„ хлѣбный, 728.
Крустады деревянные, 401.
„ изъ риса, 465.
„ „ картофеля, 351.
„ „ чернаго хлѣба, 447.
Крустадъ д'омаръ, 548.

Крустады изъ заварного тѣста, 497.
Краткія свѣдѣнія о строеніи тѣла убойныхъ животныхъ, 793.
Камни волосяные, 922.
Костная ткань, 809.

Ланспикъ (общія правила пригот.), 16.
„ изъ телячьихъ ножекъ, головки, 17.
Ланспикъ изъ дичи, курицы, 18—541.
„ рыбный, 537.
Лангетъ де-бефъ, 625.
Лещъ фаршированный, скоромный, 330.
„ „ постный, 535.
Лучекъ глясированный, 140.
Лукъ фаршированный, 447.
Льезонъ для суповъ-пюре, 24.
„ „ соусовъ, 88.

Маринованіе мяса, 35.
„ дичи, 758 и 56.
„ рыбы, 746.
Макароны о гратенъ, 597.
„ милянезъ, 597,
Мателотъ изъ налима, 592.
Масседуанъ изъ зелени, 497.
„ „ фруктовъ, 504.
Масло а-ля метръ д'отель, 94.
„ монпельерское, 96,
„ черное (беръ нуаръ), 96.
„ „ раковое, 94.
Маіонезъ изъ дичи, 573.
„ „ рыбы, 575.
Меренги (сухія), 703.
Мазурекъ на дрожжахъ, 686.
„ марцепанный, 688.
„ изъ песочнаго тѣста, 689.
„ „ бакалія, 687.
Мозги телячьи, жареные, 392.
Морковь а-ля метръ д'отель, 618.
Мороженое сливочное, 140.
„ фисташковое, 221.
„ шоколадное, 306.
„ орѣховое, 309.
„ кремъ брюле, 307.
„ шатобріанъ, 415.
„ горячее, 417.
„ вишневое, 528.
Муссъ изъ ягодъ сырой, 194.
„ заварной, 397.
Мясо (общія правила приготовл.), 31.
„ парное, 813.
„ мороженное, 819.
„ испорченое, 911.
„ вредное, 910.
„ сладкое, 467—608.
„ тушеное, 184.
Мясо брезерованное, 366.
„ по-гусарски, 241.
„ съ волосяными образован., 921.
Мускулатура, 801.
Мейрвель (печенье), 704.
Мортификація мяса, 813.
Мясо и органы, пораженные гнойными пузырями, 916.
Микроорганизмы въ мясѣ 911.
Мускулинъ мяса и его свойства, 804.

Нарѣзка мяса въ готовомъ видѣ, 40.
„ „ „ мясныхъ лавкахъ, 828.
Нарѣзка птицы, 60.
„ рыбы, 73.
„ окорока, 556.
Наливка вишневая, 728.
„ кіевская запеканка, 726.
„ черносмородинная, 727.
„ абрикосовая, 726.
Наливашники постные, 526.
Ножки телячьи, отварныя, 326.
„ жареныя во фритюрѣ, 327.
„ въ клярѣ, 327.
Ньеки заварные (клецки), 223.
Налимъ (чистка его), 66—592.
Недоразумѣнія при выборѣ мяса на рынкѣ, 792.
Ноздреватость ветчины и солонины, 918.

Общія правила о приготовленіи:
булъона, 0.
суповъ пюре, 22.
русскихъ суповъ, 28.
французскихъ суповъ, 30.
мяса, 31.
птицы и дичи, 47.
рыбы, 63.
зелени, овощей и корнеплодовъ, 75.
соусовъ, 82.
холодныхъ блюдъ, 98,
сладкихъ блюдъ, 101.
различныхъ сортовъ тѣста, 107.
О значеніи мясной пищи, 790.
Опредѣленіе слова „мясовѣдѣніе", 791.
Органы и внутренности быка, 797.
„ отъ ящурныхъ животныхъ, 914.
Огурцы фаршированные, 619.
„ соленые, 259.
Окрошка, 329.
Окорокъ телятины жареный, 308.
„ баранины жареный, 421.
Окорока отъ различныхъ породъ свиней, 900.
Оладьи, 324—513.
Окуни въ сметанѣ, 153.

Омлетъ съ почками, 610.
„ съ вареньемъ, 611.
Осетрина по-русски (горячая), 443.
„ холодная, 547.
Оленина, 640.
Оттяжка мясная, 14.
„ изъ курицы и дичи, 15 и 16.
„ „ икры, 192.
Осетрина марешаль, 642.

Пассеровка горячая бѣлая, 83.
„ „ красная, 83.
„ холодная, 87.
Парфе малиновое, 357.
„ разноцвѣтное, 358.
„ орѣховое (пралине), 409.
„ чайное, 493.
„ кофейное, 494.
„ фисташковое, 494.
„ изъ фіалокъ и розъ, 493.
Паштетъ изъ дичи холодный, 567.
„ „ „ горячій, 605.
„ о гратенъ, 564.
Пасха сырная заварная, 655.
„ сырая (царская), 656.
„ шоколадная, 654.
„ простая, творожная, 655.
Печенка воловья соте, 341.
„ телячья „ 340.
Печенье англійское, 698.
„ итальянское, 697.
„ мелкое къ чаю, 709.
„ постное на розовой водѣ, 519.
Персики а-ля бурдалю, 469.
Пирожное слоеное съ яблоками, 700.
„ миль-фейль, 701.
„ релижье, 708.
„ тарталетки, 708.
„ пат-а-шу, 706.
„ эклеры и профитроли, 707.
Пирогъ кисло-слоеный съ капустой, 303.
„ съ морковью, 241.
„ каймачный горячій, 461.
„ сдобный съ черносливомъ, 535.
„ сдобный съ яблоками, 212.
Пирожки пайль, 482.
„ тарталетки, 495.
„ блинчатые, 134.
„ королевскіе, 436.
„ канелоны, 430.
„ изъ кислаго тѣста печеные, 182.
Пирожки жареные во фритюрѣ, 240.
„ слоеные, 158.
„ риссоли, 442.
Пильмени, 320.
Пирожки сдобные, 442.
Питье американское, 660.
Пилавъ изъ баранины, 220.
Припусканіе мяса, 32.
„ рыбы, 294.
Плумъ пудингъ, 485.
Пломбиръ сливочный, 165.
„ малиновый, 273.
„ фисташковый, 499.
Поросенокъ холодный, 553.
„ жареный, фарширов., 298.
„ вареный, 631.
„ надутый воздухомъ, 924.
Помидоры фаршированные, 449.
Пикули, 745.
Помъ а-ля конде (яблоки съ рисомъ), 278.
Помадка и глазурь для тортовъ, 690.
Почки воловьи въ сметанѣ, 333.
„ телячьи соте, 579.
Похлебка куриная, 246.
„ грибная, 511.
„ изъ корюшки, 521.
Попьетты (зразы) изъ судака, 363.
Пуддингъ рисовый, 204.
„ абрикосовый, 367.
„ изъ бѣлаго хлѣба, 291.
„ изъ творогу, 344.
„ дипломатъ, 477.
Пуншъ глясе, 453.
Пулярдка фаршированная, горячая, 634.
Пюре картофельное, 164.
„ изъ шпината, 356.
„ „ щавеля, 306.
„ „ рѣпы и моркови, 354.
„ „ зеленой спаржи, 355.
„ „ шампиньоновъ, 356.
„ „ каштановъ, 400.
„ „ помидоровъ, 355.
Порядокъ подачи блюдъ, 666.
„ „ винъ за обѣдомъ, 667.
Порошокъ изъ сушен. шампиньон., 748.
Понятіе о словѣ мясо, 791.
Продажное мясо и его составныя части, 791.
Помѣщенія для храненія мяса, 822.
Повальное воспаленіе легкихъ, 920.
Потроха гусиныя, 275.

Равіоли къ супу, 600.
„ на закуску, 601.
Рагу изъ телячьей грудинки, 281.
Разсольникъ съ почками, 219.
„ изъ телячьей грудинки, 259.
Разсольникъ консоме, 405.
„ новотроицкій (рыбный), 293.

Разсольникъ грибной (постный), 523.
„ съ гусиными потрохами, 275.
Раки бордалезъ, 593.
„ по-русски, 595.
„ по-польски, 594.
Растегаи обыкновенные, 200.
„ московские подовые, 271.
Ризотто, 606.
Рисъ разсыпчатый, 174.
„ императрисъ, 376.
Ростбивъ съ гарнирами, 136.
„ жареный на вертелѣ, 138.
„ холодный съ ланспикомъ, 539.
Рулетъ фаршированный, 247.
Рыба отварная горячая, 350.
„ „ холодная, 538.
„ „ подъ маіонезомъ, 540.
„ жареная на рошпорѣ, 642.
„ „ по-гречески, 509.
Рябчики жареные натур., 251.
„ фаршированные, 252.
Рѣпа фаршированная, 448.
„ печеная на рошпорѣ, 618.
Рулетъ изъ бисквита, 701.
Рыба маринованная, 746.

Сапная зараза отъ конины, 919.
Саваренъ, 683.
Саго на винѣ, 510.
Салатъ изъ ершей, 547.
„ оливье, 576.
„ изъ помидоровъ, 474.
„ сальми изъ дичи, 457.
Самбукъ изъ яблокъ, 227.
Солянка московская рыбная, 590.
„ изъ дичи, 590.
„ постная, 526.
„ сборная, рыбная, 251.
„ „ мясная, 290.
Селедка для закуски, 577.
Селедки маринованныя, 747.
Сигъ по-шведски, 645.
Сивэ изъ зайца, 408.
Сѣдло баранье, 629.
„ дикой козы, 630.
Солонина натуральная, 621.
„ глясированная, 622.
Сладкое мясо а-ля перигe, 608.
Соте изъ цыплятъ, 639.
„ изъ судака, 456.
Сосиски соусъ томатъ, 579.
Сигъ оберъ-пуаръ, 644.
Соуса: бѣлый велюте, 97—175.
„ бешемель, 285.
„ сюпремъ, 175.
Соуса: нормандъ, 365.
„ оберъ, 353.
„ голландскій, 392.
„ сабаіонъ, 368.
„ кольберъ, 352.
„ хрѣнный, 203.
„ сметаный, 211.
„ бретонъ, 423.
„ субизъ, 422.
„ вилеруа, 372.
„ пуллетъ, 485.
„ сокъ мясной, 63.
„ красный эспаньоль, 97.
„ „ горчичный, 513.
„ къ капустѣ съ сухарями, 449.
„ русскій, 443.
„ раковый, 384.
„ кисло-сладкій, 327.
„ томатъ натуральный, 579.
„ томатъ со сметаной, 248.
„ а-ля шассеръ, 353.
„ мадера, 581.
„ равиготъ холодный, 551.
„ „ горячій, 431.
„ пикантъ, 306.
„ демигляссъ, 400.
„ годаръ, 468.
„ роберъ, 626.
„ кумберландъ, 557.
„ шофруа красный, 563.
„ „ бѣлый, 563.
„ изъ сухихъ грибовъ, 521.
„ беарнезъ, 490.
„ пуаврадъ, 641.
„ дьябль, 641.
„ женевскій, 641.
„ перигe, 609.
„ бордалезъ, 593.
„ провансаль, 413.
„ тартаръ, 414.
„ маіонезъ, 575.
„ бѣлый съ капорцами, 192.
„ сальми, 457.
Спаржа подъ различными соусами, 391.
Стерлядь паровая, 464.
„ жареная, 466.
Судачки кольберъ, 398.
Сѣтка изъ ланспика, 99.
Соль или камбала, 502—643.
Судакъ орли, 412.
„ о гратенъ, 407.
Супъ пюре изъ цвѣтн. капусты, 157.
„ „ „ спаржи, 395.
„ „ „ зеленаго горошку, 389.
„ „ „ свѣжихъ огурцовъ, 441.
„ „ „ моркови (кресси), 303.
„ „ „ картофеля и порея, 339.

Супъ пюре изъ земляной груши, 481.
„ „ „ шампиньоновъ, 343.
„ „ „ перловой крупы, 180.
„ „ „ риса (рисов. шлемъ). 26.
„ „ „ курицы, 411.
„ „ „ дичи, 495.
„ „ „ раковъ (бискъ), 427.
„ „ „ гороха скороми., 280.
„ „ „ „ постный, 531.
„ „ „ разныхъ корен., 303.
„ „ „ рѣпы, 303.
„ „ „ томатовъ, 239.
Супъ съ рисомъ и съ томатами, 307.
„ „ вермишелемъ и съ томатомъ, 308—519.
„ „ клецками, 223.
„ „ фрикаделями, 266.
„ „ пельменями, 320.
„ „ ушками, постный, 525.
„ изъ кореньевъ, постный, 534.
„ съ лапшой, 255.
„ озейль, 370.
„ потофе крутоно, 418.
„ ошпо, 378.
„ фоссъ тортю, 462.
„ руаяль, 361.
„ жульенъ, 454.
„ прентаньеръ, 455.
„ крестьянскій, 153.
„ раковый московскій, 269.
„ брюнуазъ, 445.
„ гарбюръ, 488.
„ павэ гляссе, 478.
„ изъ апельсиновъ и саго, 524.
„ сладкій изъ сушен. фрукт., 522.
„ суфле изъ рыбы, 384.
„ изъ яблокъ, 216.
„ „ чернослива, 257.
„ „ тыквы, 620.
„ „ яицъ, 614.
Сырники книжками, 267.
Сыръ изъ дичи (фромажъ), 558.
„ „ зайца, 559.
Составленіе меню, 663.
Смоква изъ рябины, 725.
„ „ яблокъ и проч., 725.
Соленіе мяса, 824.
„ бѣлыхъ грибовъ 735.
„ огурцовъ, 742.
„ рыжиковъ, 741.
„ груздей, 737.
Сливы маринованныя, 737.
Скелетъ убойн. животныхъ, 793.
Сухожилія, 806.
Способы, ускоряющіе мортиф. мяса, 814.
Схемы сортировки туши быка въ разныхъ городахъ, 857—876.
Схема сортировки теленка, 889.
„ „ барана, 893.
„ „ свиньи, 896.
Свинина (общ. правила приготовл.), 42.
„ статья въ мясовѣдѣніи, 824.
Суровецъ, 169.
Свойство мускул. и сухожил., 806—807.
Схема универсальная, 877.

Терминологія кухни, 129.
Тарталетки на гарниръ, 357.
„ сладкія, 708.
Телятина общія правила приготовл., 42.
„ статья въ мясовѣдѣніи, 881.
„ а-ля кремъ, 284.
Телячья грудинка фаршировал., 231.
„ „ отварная, 234.
„ „ жареная, панированная, 235.
Тетерька жареная, 252.
Тембаль изъ макаронъ, 423—607.
Тоже, 423.
Тембель изъ каштановъ, 438.
„ дюшессъ гляссе, 386.
Трубочки со взбитыми сливками, 244.
„ слоеныя съ кремомъ, 282.
Тѣльное изъ рыбы. 190.
Тѣсто (общ. правило приготовл.), 107.
„ русское кислое, 110.
„ французское бріошное, 113.
„ прѣсное жидкое, 115.
„ „ крутое, 116.
„ сдобное разсыпчатое, 116.
„ „ англійское, 118.
„ полусдобное, 119.
„ слоеное, 119.
„ кислослоеное, 125.
„ постное слоеное, 128.
„ итальянскій кляръ, 126.
„ заварное пат-а-шу, 127.
„ паштетное, 118.
Тортъ неаполитанскій, 678.
„ дрезденскій, 676.
„ песочный высокій, 679.
„ „ плоскій, 680.
„ „ мокка, 673.
„ „ орѣховый, 674.
Треска, 532.
Тыква маринованная, 745.
Турнъ-до соусъ беарнезъ, 490.
Телятина вредная, 885.
„ надутая, 924.
Трихины въ свиномъ мясѣ, 918.
Туберкулезъ вымя, 919.
Тушеніе мяса, 184.
Трюфели, 768.

Утка жареная, 290.

Уха, 197.
Ушки, 525.
Угорь, 642, 66.
Убой скота на мясо, 829.

Фазанъ жареный, 472.
Фаршъ изъ сырого мяса, 320.
„ сосисочный, 316.
„ изъ вареннаго мяса, 136.
„ „ жареннаго мяса, 161.
„ „ мозговъ, 464.
„ гратенъ, 566.
„ годиво, 602.
„ изъ ливера, 231.
„ кнелевый, 252.
„ изъ рыбы, 190.
„ „ вязиги, 200.
„ „ творогу, 268.
„ „ чернаго хлѣба, 242.
„ „ сальпиконъ, 396.
„ финзербъ, 453.
„ изъ моркови, 241.
„ „ свѣжей капусты, 303.
„ „ сухихъ грибовъ, 525.
„ „ яицъ, 381.
Фляки польскія, 646,
Филе жареное на противнѣ, 445.
„ „ на вертелѣ, 446.
„ „ жардиньеръ, 446.
„ „ годаръ, 466.
„ миньонъ, 352.
„ по-андалузски, 625.
„ изъ гуся по-испански, 638.
„ серны или лося, 640.
Фонды артишокъ, 433.
Форшмакъ изъ говядины, 587.
„ „ телятины въ кокиляхъ, 588.
Форшмакъ въ калачѣ на закуску, 588.
Фрикадели, 266.
Фритюръ, 44.
Форель гатчинская, 351.
Фрикандо по-славянски, 6?2.
Фрикасе изъ цыплятъ, 43?.
Финны въ мясѣ и въ свининѣ, 917.
Фюме, 21.

Хлодникъ польскій, 332.
Хворостъ, 702.

Цыплята прептаньеръ по-франц., 504.
„ по-англійски, 503.
„ по-польски, 215.
„ фаршированн. кнелью, 215.
„ въ клярѣ, 636.
„ а-ля вилеруа, 636.
„ въ папильотахъ, 637.
Цыплята маренго, 384.
„ духовые по-московски, 272.
„ въ сметанѣ съ паприкой, 343.
Цукаты изъ дыни, 722.

Чума рогатаго скота, 920,

Шампиньоны а-ля пуллетъ, 485.
„ консервы, 749.
Шарлотъ изъ яблокъ, 236.
„ холодный (глясее), 424.
Шартрезъ изъ дичи, 496.
Шашлыкъ по-грузински, 599.
Шифонадъ, 455.
Шнельклепсъ, 267.
Шницель по-вѣнски, 627.
Шофруа изъ дичи, 559.
Шпинатъ съ пашотами, 479.
Шпигованіе мяса, 35.
„ дичи, 57.
Шпекъ свиной, 35.
Шоколадъ, 663.
Шлемъ перловый и рисовый, 25 и 26.

Щи лѣнивыя (свѣжія), 151.
„ кислыя (натуральныя), 187.
„ „ искусственныя, 188.
„ „ суточныя, 188.
„ зеленыя, 213.
„ рахмановскія, 284.
„ изъ крапивы, 229.
„ со снѣтками постныя, 515.
„ грибныя, 528.
Щука фаршированная, 943.
Щучина, 335.

Эхинококки, 916.
Эклеры, 707.
Эпиграммы изъ барашка, 496.
Эскалопы изъ телятины, 627.
Эфъ брульи со спаржей, 611.
Эфъ а-ля паризьенъ, 614.

Яйца фаршированныя, 613.
Яичница глазунья, 611.
„ руаяль, 627.
„ омлетъ, 627.
Языкъ соленый, и
„ свѣжій, 621.
Яблоки Бонапартъ, 249.
„ въ клярѣ, 330,
„ съ рисомъ, 278.
„ моченыя, 740.
„ маринованныя. 738.
Ящуръ (болѣзнь), 915.